



COMUNE DI ILBONO

Provincia di Nuoro

SERVIZIO AMMINISTRATIVO E ECONOMICO-FINANZIARIO

OGGETTO: GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI, DEGLI INSEGNANTI E DEL PERSONALE AUSILIARIO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DI ILBONO A.S. 2023/2024 CON OPZIONE DI RINNOVO PER IL SUCCESSIVO ANNO SCOLASTICO 2024/2025 MEDIANTE PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL'ART. 36 CO. 2, LETT. B) DEL D.LGS. 50/2016 COME MODIFICATO DALL'ART. 1 DELLA LEGGE N. 120 DEL 2020, SOSTITUITA DALL'ART. 51 DELLA LEGGE N. 108 DEL 2021, DA ESPLETARE TRAMITE RDO SUL PORTALE WWW.SARDEGNACAT.IT – CRC-CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA PREVIA INDIZIONE DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE SULLO STESSO PORTALE. CIG 9909502BBC

ENTE APPALTANTE

Comune di Ilbono

Via Elini 5 – 08040 Ilbono (NU)

Tel. 0782 33016/33526 Fax. 0782 33760

E-mail: comune.ilbono@tiscali.it

PEC: protocollo@pec.comune.ilbono.og.it

<https://www.comune.ilbono.og.it/>

CAPITOLATO D'APPALTO

PREMESSA

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico – sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

L'aspetto educativo e formativo di qualsiasi azione, che si sviluppi in ambito scolastico, deve anche coniugarsi con le indicazioni più moderne della prevenzione nutrizionale.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico – sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative. Ciò per combattere la progressiva riduzione delle scelte alimentari dei giovani consumatori ai soli cibi che gradiscono.

L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

La ristorazione scolastica è un momento fondamentale per contribuire all'acquisizione, da parte degli alunni, di comportamenti alimentari corretti, quindi in grado di favorirne un armonico sviluppo.

Il servizio richiesto dovrà essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano

d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP”, promosso dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4-4-2020). Il servizio deve essere pertanto erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione scolastica e la fornitura di derrate alimentari ivi previsti. Il servizio integra inoltre i criteri e i requisiti previsti dall’allegato del D.M. 18 dicembre 2017 del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali che definisce i requisiti e le specifiche tecniche che la mensa scolastica deve soddisfare per essere qualificata biologica.

Il presente appalto ha la finalità di:

- contribuire alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell’ambiente, sostenendo un modello agricolo più salubre e sostenibile, incoraggiando il settore agroindustriale a svolgere un ruolo sinergico con le politiche agroalimentari nazionali e comunitarie;
- contribuire altresì a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale;
- 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 il biologico, la “filiera corta” e la riduzione degli sprechi.

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

- 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).
- Linee d’indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica – approvate con Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016;
- Decreto n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4-4-2020)
- Regolamento UE n. 1305/2013 sul sostegno dello sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR);
- Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare: Reg. CE n. 853 del 29/04/2004
- Reg. CE n. 178 del 28/01/2002
- D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 Legge n. 283 del 30/04/1962
- Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
- Linee guida ANCI – ORICON (Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione) _ ANGEM (associazione nazionale ristorazione collettiva e servizi vari).
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Mensa scolastica Scolastica del Comune di Ilbono (avanti: Comune) ad imprese di ristorazione specializzate. Il servizio dovrà garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

Il servizio di mensa scolastica CPV 55524000-3 è rivolto agli alunni frequentanti le scuole del Comune di Ilbono sotto elencate, nonché agli insegnanti e al personale ausiliario che hanno diritto al pasto presso le stesse:

- Scuola dell'Infanzia, via Scuola Materna;
- Scuola Secondaria di I grado, Loc. Bingia Manna.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire nel Centro di Produzione Pasti annesso alla Scuola dell'Infanzia in possesso del Comune di Ilbono per svolgere esclusivamente le funzioni di cui al presente Capitolato.

Si sottolinea che il centro di cottura e le sale di refezione sono parzialmente attrezzate, sarà cura dell'impresa aggiudicataria integrare, le attrezzature esistenti a proprie spese senza ulteriori oneri per la stazione appaltante.

L'uso dei locali è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata ed alle vicende dell'appalto, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.

Il servizio prevede:

- Acquisto, stoccaggio, conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- rilevazione, registrazione, prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- la preparazione dei pasti e il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame a freddo o a caldo", in mono / multi razione, presso i plessi scolastici;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, la sbucciatura della frutta e tagliare la carne ai bambini dell'infanzia, ove richiesto dai Dirigenti Scolastici o dai Funzionari dei Servizi Educativi e Scolastici;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, dispensa, bagno e cucina, il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

La Ditta inoltre si impegna a:

- verificare periodicamente, al minimo una verifica intermedia e una a fine anno scolastico, la qualità delle prestazioni erogate, con particolare riferimento alla soddisfazione dell'utenza; tale verifica deve consistere nella rilevazione dei dati, nella loro elaborazione e nella messa a disposizione della Stazione Appaltante, in tempi ragionevoli, al fine di renderli noti all'utenza;

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

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è relativa all'anno scolastico 2023/2024 con opzione di rinnovo ai sensi dell'art. 35 comma 4 del Decreto legislativo 50/2016 e agli stessi patti giuridici ed economici, per un ulteriore anno scolastico a insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale. Il servizio avrà decorrenza, presumibilmente, dalla prima settimana di ottobre 2023 con termine alla conclusione delle lezioni per la scuola secondaria di primo grado (presumibilmente prima settimana di giugno 2024) e alla conclusione delle attività educative per la scuola dell'infanzia (presumibilmente 30 giugno 2024). La durata dell'appalto è di mesi 9 (NOVE).

Rimane salva l'esecuzione di urgenza ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.lgs. n. 50/2016.

Rimane ferma la stipula del contratto in forma pubblica – amministrativa a cura dell'ufficiale rogante di questa Amministrazione aggiudicatrice.

Il calendario di sospensione per il periodo delle vacanze scolastiche è quello stabilito dalle Autorità scolastiche. In caso di variazione in corso d'anno del calendario, l'Amministrazione si impegna a darne tempestiva comunicazione alla ditta.

E' previsto l'esercizio di opzione di prosecuzione del rapporto contrattuale per il successivo anno scolastico 2024/2025 a insindacabile giudizio dell'Amministrazione.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Il Comune si riserva la facoltà di modificare, oltre che il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, delle esigenze dell'ente e della scuola.

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta, salvo la revisione periodica del prezzo del servizio, ai sensi e secondo le modalità stabilite dalla vigente normativa.

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

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del d.lgs. n. 50/2016 l'importo dell'appalto comprende i costi della manodopera stimati nella percentuale del 45,% rispetto al costo complessivo dell'appalto. Concorrono a formare il costo di un singolo pasto molteplici fattori, quali ad esempio il costo delle derrate alimentari, i costi del personale addetto alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti confezionati nel centro di produzione, da parte della ditta che si aggiudicherà l'appalto, i vari obblighi che il capitolato pone in capo all'aggiudicatario, nonché le spese generali.

Il numero complessivo dei pasti da erogare durante l'anno scolastico 2023/2024 è stimato in N. 10.393, comprensivi dei pasti del personale docente e ATA, dei quali 4784 pasti per la Scuola Secondaria dell'infanzia di I grado e n. 5.609 pasti per la Scuola Secondaria di I grado. Poiché il numero di pasti previsti può variare in relazione alla presenza effettiva degli alunni e/o per qualsiasi altra causa, i quantitativi sopra detti sono stimati, puramente indicativi e non impegnativi per la Stazione Appaltante. Analogamente il calendario potrà subire variazioni di orari, turni o giorni di non effettuazione, in base a modificazioni o aumenti o diminuzioni da parte dell'Amministrazione ed in particolari casi di necessità rilevati dalla stessa Amministrazione, che provvederà a darne tempestiva comunicazione all'appaltatore.

N. PRESUNTO PASTI	ANNO SCOLASTICO 2023/2024
Scuola dell'Infanzia	5609
Scuola Secondaria di I grado	4784
TOTALE PASTI ANNUO	10.393

Tab.2 – Tipologia di utenza

Scuola Secondaria di I grado	ALUNNI	29
Scuola dell 'infanzia	ALUNNI	71
Scuola dell'Infanzia	Insegnanti e collaboratori	4
Scuola Secondaria di I grado	Insegnanti e collaboratori	12

SCUOLE	UBICAZIONE	GIORNI E ORARI	N. PASTI PRESUNTI GIORNALIERI
INFANZIA	VIA SCUOLA MATERNA	DAL LUNEDI' AL VENERDI' ORE 12	33
SCUOLA SECONDARIA I GRADO	LOCALITA' BINGIA MANNA	MARTEDI' E VENERDI' ORE 13,30	83

ART.4 LUOGO DI ESECUZIONE

I pasti sono preparati nella cucina centralizzata della Scuola dell'Infanzia parzialmente attrezzata. L'attrezzatura mancante deve essere integrata dall'appaltatore. Per l'uso della cucina la ditta appaltatrice deve versare all'ente un canone annuo di € 1.032,91. Nella scuola dell'infanzia il servizio di ristorazione è attivo dal lunedì al venerdì; nella scuola secondaria di primo grado il servizio è previsto due volte la settimana. La sede della Scuola secondaria dista circa 500 m dalla Scuola dell'infanzia. Si precisa che la stazione appaltante si riserva la facoltà di modificare i luoghi di erogazione del servizio, in caso di necessità o modifiche all'organizzazione scolastica, nell'ambito del perimetro urbano del Comune di Ilbono, senza il riconoscimento di alcun sovrapprezzo a favore dell'appaltatore.

ART. 5.MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione, al trasporto, alla distribuzione e al consumo del pasto, ivi compresi:

- il reclutamento del personale;
- il trasporto e la distribuzione dei pasti (le pentole devono essere in acciaio inox o in vetro pirex, non possono essere utilizzate pentole in alluminio);

La preparazione dei pasti dovrà avvenire nel Centro di Produzione Pasti annesso alla Scuola dell'Infanzia in possesso del Comune di Ilbono per svolgere esclusivamente le funzioni di cui al presente Capitolato.

Si sottolinea che il centro di cottura e le sale di refezione sono parzialmente attrezzate , sarà cura dell'impresa aggiudicataria integrare, le attrezzature esistenti a proprie spese senza ulteriori oneri per la stazione appaltante.

Sono in possesso del comune le seguenti attrezzature:

1. LAVASTOVIGLIE

N. 1 Forno elettrico 5 teglie: Forno Combinato Convenzione Vapore Umidificato Digitale. Capacità 5 GN 1/1. N. 5 TEGLIE COMPRESSE. POTENZA ELETTRICA TRIFASE.Kw7.mm750x773xh675, a norma CE.

Basamento per la collocazione del forno

Carrello porta teglie

N. 1 Frigorifero a due ante e due scomparti;

N. 1 Lavello in acciaio a due vasche;

N. 1 Mobile in acciaio a due ante;

E' presente la scaffalatura a parete della dispensa.

Le sale refettorio dovranno essere allestite con piatti e bicchieri riutilizzabili. Le pentole devono essere in acciaio inox o in vetro pirex, non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Tutte le attrezzature devono essere idonee e conformi alle norme in vigore.

L'I. A. dovrà assicurare l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso il loro lavaggio con lavastoviglie.

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall'I. A. e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

Si precisa che la stazione appaltante si riserva la facoltà di modificare i luoghi di erogazione del servizio, in caso di necessità o modifiche all'organizzazione scolastica, nell'ambito del perimetro urbano del Comune di Ilbono, senza il riconoscimento di alcun sovrapprezzo a favore dell'appaltatore. Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stessa. La Ditta Appaltatrice dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della Ditta Appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti e inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

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

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria 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 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 e in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

Tutte le altre attrezzature, elettrodomestici, stoviglie, utensili e/o ogni altro strumento e attrezzatura utile per lo svolgimento del servizio devono essere forniti dalla ditta aggiudicataria.

ART. 6. PROCEDURA DI GARA

L'affidamento del servizio in oggetto avverrà mediante procedura di affidamento diretto, ai sensi dell'art. 36 co. 2, lett. b) del d.lgs. 50/2016, come modificato dall'art. 1 della legge n. 120 del 2020, sostituita dall'art. 51 della legge n. 108 del 2021, da espletare tramite RDO sul portale WWW.SARDEGNACAT.it – CRC- previa indizione di Manifestazione di Interesse. **Saranno invitati partecipare alla gara gli operatori economici che abbiano presentato regolare manifestazione d'interesse, entro i termini e secondo le norme indicate nell'apposito avviso e che siano iscritti nella piattaforma di e-procurement SARDEGNA CAT –CRC- per la categoria di Servizio di ristorazione scolastica - AG 26- RISTORAZIONE E CATERING. Nell'eventualità che le manifestazioni di interesse siano superiori a 5 si procederà alla selezione degli operatori economici da invitare alla gara mediante sorteggio.**

ART.7. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ex art.95, comma 3 del D.lgs. n. 50/2016

Col D.Lgs. n. 56 del 2017 è stato introdotto all'art. 95 il comma 10-bis al D.Lgs. n. 50/2016 che, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, obbliga a valorizzare gli elementi qualitativi dell'offerta, imponendo un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30%, pertanto la Stazione Appaltante ritiene adeguato ripartire il punteggio nel seguente modo: **offerta tecnica 90 punti, offerta economica 10 punti.**

ART. 8. ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI

I pasti veicolati dovranno essere forniti dalla I. A. in base ai pasti giornalmente comunicati dalla Scuola, calcolando le quantità relative ad ogni utente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche secondo i menù proposti dal Comune. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Asl di Lanusei. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole, corrispondenti alle effettive presenze degli alunni, degli insegnanti e del personale ausiliario avente diritto. L'I. A. dovrà garantire la rilevazione giornaliera degli utenti, in ogni classe di ogni plesso scolastico; predisporre una tabella di rilevamento giornaliero per plesso scolastico e altra tabella riepilogativa mensile sempre per singolo plesso scolastico e/o ritirare i buoni pasto distribuiti dal Comune.

In caso di mancata effettuazione del servizio per cause di forza maggiore (esempio: maltempo, scioperi.) qualora la sospensione giornaliera del servizio non sia comunicata entro le ore 9.30 del mattino, l'appaltatore avrà diritto a un compenso minimo garantito per n. 40 pasti. Nessun compenso è previsto se la sospensione delle lezioni è comunicata entro le ore 9.30 del giorno di effettuazione della mensa. L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete speciali (per intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi) richieste dal SIAN dell'ASL tramite il Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti e comunicati.

ART. 9. DISPOSIZIONI GENERALI E PIANO DI SERVIZIO

La preparazione dei pasti dovrà avvenire nel Centro di Produzione Pasti annesso alla Scuola dell'Infanzia in possesso del Comune di Ilbono per svolgere esclusivamente le funzioni di cui al presente Capitolato.

Il Comune dispone di n. 2 sale refettorio, ubicate rispettivamente nella Scuola dell'infanzia in Via Scuola Materna e nella Scuola Secondaria di I grado sita in località Bingia Manna: qui vengono consegnati i pasti precedentemente preparati presso il centro cottura individuato presso la Scuola dell'Infanzia.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti con trasporto delle vivande, dal centro di cottura **indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso, questo aspetto sarà valutato in sede di attribuzione di punteggio. Il Comune si riserva il diritto di verificare la veridicità del piano di trasporto, prima e/o dopo l'aggiudicazione della gara.**

ART. 10 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

I primi piatti, i piatti unici, i secondi e i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, e 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 a 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. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Le bacinelle contenitori isotermici, ceste di plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali e in bianco devono essere forniti dall'I. A.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica a uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 11 NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

L'I. A. dovrà organizzare, negli orari e nei modi richiesti, il piano dei trasporti per la consegna dei pasti presso i singoli Punti di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti. I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi; si ribadisce in ogni caso che, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal Centro di Produzione Pasti fino alla distribuzione nell'ultimo Punto di Ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 10 (dieci) minuti. I mezzi di trasporto devono essere idonei e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione ogni qual volta necessario e almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia del mezzo dovrà essere contenuto nell'HACCP.

Oltre a garantire l'idoneità dei contenitori e dei mezzi, l'I.A. dovrà rispettare le seguenti regole:

- i cibi caldi sono da mantenere a una temperatura non inferiore a + 65°C sino alla distribuzione, evitando di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori, di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale;
- i cibi da consumare freddi devono arrivare alla distribuzione a una temperatura non superiore ai 10°C;
- la pasta e il riso asciutti o risotti destinati al trasporto saranno preferibilmente conditi solo con olio, mentre saranno aggiunti immediatamente prima della distribuzione i condimenti;
- i condimenti quali formaggi, sugo (precedentemente condizionati in contenitori termici) saranno inviati ai terminali in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

Il rispetto dei parametri tempo / temperatura rappresenta un punto critico di questa fase.

Gli automezzi utilizzati 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.

Il trasporto deve avvenire senza promiscuità alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni e imballaggi atte a evitare i rischi di contaminazione, insudiciamento, alterazione delle caratteristiche.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'I. A. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A. C. i dati identificativi degli automezzi (tipo, targa, copia carte di circolazione, 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. I mezzi di trasporto devono essere idonei e comunque conformi al Regolamento (CE) n. 852/2004 e successive modifiche e integrazioni.

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

ART. 12 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, che qui s'intendono tutte richiamate.

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

Contestualmente all'inizio del servizio l'I. A. deve inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo a un solo componente, comporta la nuova stesura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare i dati appresso indicati e la data e la firma del Responsabile della procedura:

Revisione n.	Data di approvazione	Causale modifica	Redatto da	Approvato da	Trasmesso il

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel Servizio di Ristorazione Scolastica e si riferisce ai Regolamenti CE n. 49 e 50/2000 per quanto attiene la soglia dell'1% massimo per la presenza accidentale di materiale derivante da organismi geneticamente modificati negli ingredienti alimentari.

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

Non è consentito l'utilizzo di carni sotto vuoto. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la nuova stesura dell'elenco completo da inviare all'ufficio comunale competente. **In coerenza con la Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 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)", il servizio dovrà promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta (art. 1 L.R. 1/2010).** In particolare, all'art. 2 (L.R. 1/2010) "Qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva - forniture e loro aggiudicazione", "La Regione promuove il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisce

l'assenza di organismi geneticamente modificati". Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. 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.

L'Operatore Economico si obbliga ad erogare il servizio nel rispetto dei CAM approvati **con D. M. n. 65 del 10 marzo 2020 rubricato "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"**.

Art. 13. UTILIZZO PRODOTTI TRADIZIONALI LOCALI E PRODOTTI A FILIERA CORTA

Il Comune richiede e promuove, conformemente a quanto previsto all'art.59 della legge finanziaria del 2000 e del 2001, la L.R. N.1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP-IGP-STG), tenendo altresì conto delle Linee Guida per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n.1567 del 05/12/2016 e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. In conformità a quanto sopra l'Aggiudicatario sottoscrivendo il presente capitolato si obbliga a rispettare le seguenti prescrizioni: · è privilegiato l'utilizzo di prodotti locali tipici al fine di favorire una più sana e corretta alimentazione. I prodotti utilizzati oppure forniti per la preparazione dei pasti saranno costituiti prevalentemente da prodotti di origine Sarda, e da prodotti tipici e tradizionali dando priorità a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione di pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate) e agli allegati, e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti; · le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

ART.14 GARANZIE DI QUALITÀ

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari 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.

L'I.A. deve:

- stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori;
- 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 e alle Tabelle Merceologiche;
- garantire la completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali.

ART. 15 IGIENE DELLA PRODUZIONE

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

L'I.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della

struttura produttiva e fornito in copia al Comune. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

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

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per tutto il personale impegnato nel servizio.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di mondatura e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori.

ART. 16 RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati nella giornata. I magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini sia nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta sia aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero a una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77, il Regolamento CE 1935/2004 e le successive norme specifiche in materia di MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti). I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero a una temperatura compresa tra 1° e 6° C. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

ART. 17 LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono i seguenti: arrosti, brasati di carne bovina, bolliti, paste al forno, sughi e ragù.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 18 MENU' E TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato (ALLEGATO 1) 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, relativi 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.

ART.19 VARIAZIONE DEI MENÙ

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici preposti dal Comune. Nessuna variazione può essere apportata dall'appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta da parte del Comune precedentemente approvata dagli uffici competenti dell'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:

Guasto di uno o più impianti;

Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;

Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Nel caso in cui 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.

ART. 20 DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria s'impegna a fornire: - " diete speciali " personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari), secondo le prescrizioni fornite dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale di Lanusei.

Pertanto non è consentita all'appaltatore l'acquisizione diretta di documentazione medica che non sia veicolata tramite l'ASL su nominata.

Ogni dieta speciale personalizzata per particolari situazioni cliniche deve essere contenuta in vaschetta monoporzione compostabile termo sigillata o riutilizzabile contrassegnata dal nome e cognome del bambino e quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

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

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

Resta inteso che i prodotti alimentari aggiuntivi in occasione delle suddette festività, dovranno essere forniti, con le specificità alimentari del caso, anche agli alunni tenuti a una dieta speciale.

Il Comune può richiedere all'appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in sostituzione del pasto caldo, per tutti gli ordini di Scuola, dopo specifica richiesta dell'Autorità Scolastica.

Inoltre il Comune in occasione di gite scolastiche o in caso di emergenza può richiedere la fornitura di pasti freddi o di cestini da viaggio o pasti in monoporzione. I cestini da viaggio o i pasti monoporzione dovranno essere forniti in contenitori compostabili o riutilizzabili.

Per diete speciali s'intendono tabelle dietetiche ad personam elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico - religiose o ideologiche.

Le Diete speciali possono avere la durata massima di tre giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico, qualora si debbano protrarre per più di tre giorni, sarà obbligatorio presentare opportuno certificato medico.

È, innanzi tutto, importante premettere che la dieta speciale è un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario: le diete dovranno, quindi, essere formulate su proposta del medico di fiducia ed elaborate dal SIAN.

Relativamente ai dati personali e alle informazioni necessarie allo svolgimento del servizio, il concessionario nominato responsabile del trattamento, secondo quanto previsto dal D.lgs. 196/2003 ss.mm.ii. e ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 in materia di protezione dei dati personali" (GDPR), in vigore dal 25/05/2018.

Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

le diete per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;

la dieta per i soggetti affetti da celiachia;

la dieta per i soggetti diabetici;

le diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che prevedano, a scopo terapeutico, l'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);

la dieta per i soggetti in diverso stato di sovrappeso;

la dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (il cosiddetto acetone) secondari a disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione e/o a soggetti con sindromi postinfluenzali di diverso grado.

L'appaltatore s'impegna a inviare al competente ufficio sanitario (SIAN) le richieste dell'utenza unitamente al certificato medico. Copia di queste dovrà essere tenuta in evidenza nel centro produzione pasti.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, forniti di apposita etichetta indicante il bambino destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo.

L'appaltatore s'impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

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

L'appaltatore s'impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico - religiose.

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

ART. 21 STRUTTURA DEI MENU'

La preparazione dei pasti deve attenersi alle indicazioni stabilite dalle "Linee guida regionali per la ristorazione scolastica".

I menù sono articolati su cinque settimane e suddivisi in menù “autunno-inverno” ed in menù “primavera- estate” seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo.

Il menù “autunno-inverno” entra in vigore indicativamente a metà ottobre e termina indicativamente a fine aprile. Il menù “primavera-estate” entra in vigore indicativamente all’inizio del mese di maggio e termina indicativamente a metà ottobre. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

La Ditta appaltatrice dovrà produrre all’inizio di ogni anno scolastico il materiale informativo per tutti gli utenti relativo ai menù adottati.

I menu dovranno avere la seguente struttura:

un pasto completo (pranzo secondo le tabelle dietetiche) dovrà essere composto di:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- un contorno,
- frutta di stagione - offerta in non meno di tre diverse varietà nella medesima settimana,
- pane,
- acqua: sia agli alunni sia agli adulti sarà somministrata acqua di rete o microfiltrata (se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31) servita in caraffe di materiale adatto per uso alimentare provviste di coperchio.

I menu potranno variare in base alle indicazioni della Stazione appaltante: tutte le eventuali variazioni verranno preliminarmente concordate con l’aggiudicatario, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico.

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l’aggiudicatario adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante, purché equivalente sotto il profilo nutrizionale ed economico. Tali variazioni, prima di essere effettuate, devono essere espressamente approvate dalla Stazione appaltante.

Le eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante e, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite.

I pasti dovranno essere confezionati e distribuiti secondo tecniche ritenute più confacenti per assicurare a tutti gli utenti, la possibilità della loro fruizione nelle sedi e negli orari di somministrazione indicati nel presente Capitolato.

Cestino freddo:

- un panino con formaggio
- un panino con prosciutto cotto o crudo
- un succo di frutta
- due pacchetti di crackers
- acqua della rete pubblica acqua: sia agli alunni sia agli adulti sarà somministrata acqua di rete o microfiltrata (se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31).
- un frutto.

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI (APPROVATO CON DM N. 65 DEL 10 MARZO 2020, IN G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020).

Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti clausole contrattuali previste dal D.M. 10/03/2020 ai sensi di quanto stabilito dall'art. 34 commi 1 e 3 del d.lgs. n. 50/2016 che di seguito si riportano:

ART. 22 REQUISITI DEGLI ALIMENTI.

L'aggiudicatario dovrà nell'espletamento del servizio garantire che i pasti siano composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

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

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

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

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

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

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà»

(free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare sull'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

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

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

i muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxisthazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci d'acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né pre fritto, pre impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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

Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei all'uso alimentare e in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e a elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

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

Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

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

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

Verifica:

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

ART. 23 FLUSSI INFORMATIVI.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che saranno somministrati nei vari pasti. **Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti somministrati.** Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

ART. 24 PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari, le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari, predisposti dalla I. A. devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- I. attivarsi con l'ASL, e i soggetti competenti, per variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- II. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie é significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze e attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

il cibo non servito sia prioritariamente donato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari e i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

ART. 25 PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole d'infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e, ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario é tenuto a installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; **i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e**, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione

globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

ART. 26 PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare e attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire a imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

ART. 27 TOVAGLIE, TOVAGLIOLI.

Le tovaglie devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili e in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

ART.28 PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

ART.29 FORMAZIONE E AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola

dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 30 AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

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

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

- l'esame dei processi di preparazione dei pasti, l'individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti e le norme di igiene della somministrazione dei pasti;
- l'esame dei processi di confezionamento e trasporto dei pasti e l'individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- l'individuazione, l'applicazione e l'aggiornamento di adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP della vigente legislazione per i processi di cui sopra;
- predisposizione e aggiornamento di schede o altri strumenti a disposizione delle competenti autorità di controllo dell'ASL per la dovuta informazione;
- realizzazione di adeguati interventi di formazione del personale addetto alla gestione della preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti (compresi quelli di qualifica obbligatoria ex L.R. 11/2003).

ART. 31 MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 32 PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire a una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

ART.33 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo. In base alle caratteristiche delle materie prime e alle attrezzature a disposizione, una volta optato per le forme commerciali più idonee (fresco, surgelato o congelato), si fisseranno le regole base al fine di garantire il mantenimento della salubrità delle derrate.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza: occorrerà, pertanto, prefissare standard e limiti di accettabilità per i tempi di conservazione, cui attenersi nello svolgimento del servizio. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito". Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso d'idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a +75 °C misurata al cuore.

Tra la cottura e il confezionamento, l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

ART. 34 PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami di acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 35 CONDIMENTI

Il formaggio grattugiato è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare Formaggio (eccetto che per gli intolleranti certificati) Pecorino e/o Caprino o ai formaggi indicati nelle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL N. 4.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

ART. 36 QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 37 NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla Legislazione e dalle migliori pratiche vigenti, in particolare si richiede di:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate nella giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude, dovranno essere perfettamente lavate pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e sanificata, offerta a temperatura ambiente, pronta al consumo con la buccia (se commestibile come nel caso di mele, albicocche, ciliegie, prugne, pesche, fragole, etc.);
- Somministrare la razione di carne o pesce possibilmente in unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola ecc.), ad eccezione delle scuole materne e della classe prima della scuola primaria, per le quali, allo scopo di agevolare i piccoli utenti, la carne dovrà essere fornita già prodotta in pezzetti di piccole dimensioni da poter essere assunti tali quali.
- E' vietata la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Evitare, per limitare la perdita di nutrienti l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto e in attesa del consumo aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo .

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati durante la giornata a cura dell'I.A.

Le lavorazioni consentite il giorno precedente la distribuzione (solo alla presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igienico sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art.5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art.31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi .

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

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici, si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali. A tale scopo la Ditta incaricata dovrà provvedere a fornire al SIAN competente opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e forniti, eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fitosanitari sui vegetali, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

ART. 38 ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i Punti di Ristorazione, a cura dell'I.A.

La consegna dei pasti presso ogni Punto di Ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 5' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

Scuole dell'Infanzia ore 12,00 circa

Scuola secondaria di I grado ore 13,30 circa

A ogni orario d'inizio pasto, deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato e idoneo.

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

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

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, l'I.A. dovrà agire **nel rispetto di quanto previsto nell'art. 17 del presente Capitolato**.

ART. 39 TABELLA PESI A COTTO

L'I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, scuola secondaria di 1° grado).

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

ART. 40 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali a uso refettorio dei plessi scolastici in stoviglie **a perdere**, fornito dall'I.A. e conforme ai requisiti indicati nelle Tabelle Merceologiche.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 - indossare camice e copricapo, di colore chiaro, sempre puliti e decorosi;
 - 2 - esibire il cartellino di riconoscimento;
 - 3 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri capovolti e recipienti di acqua potabile.
- Quando, per qualsiasi motivo, l'acqua non dovesse risultare potabile o comunque non dovesse risultare chiara e limpida, anche a seguito di temporali e intemperie, è onere della ditta aggiudicatrice rifornire a proprie spese, senza onere di alcun tipo per l'amministrazione appaltante, acqua imbottigliata e confezionata per tutti i fruitori del servizio.
- 4 - all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - 5 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano occupato posto a tavola;
 - 6 - prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire a ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
 - 7- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
 - 8 - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 - 9 - distribuire a ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
 - 10 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione per evitare l'abbassamento della temperatura;
 - 11 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

12 - la frutta, dovrà essere consegnata già lavata e asciugata.

Per le scuole dell'Infanzia statali è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

ART. 41.CONTROLLI DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

Il Comune si riserva di far compiere controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità, la carica batterica o la presenza di residui chimici, avvalendosi di laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora le verifiche batteriologiche e chimiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche e di sicurezza, che può diventare pericolosa per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

ART. 42 INDICAZIONI DI BASE PER GLI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE - IGIENE PERSONALE

Gli addetti alle lavorazioni e alla distribuzione degli alimenti devono mantenere un buon livello di pulizia personale e indossare indumenti adeguati, puliti e, se necessario, protettivi (mascherine, guanti monouso). In particolare debbono:

- togliere anelli, bracciali e altri accessori che possono impedire la perfetta pulizia delle mani,
- cambiare l'abbigliamento da lavoro ogni qual volta necessario,
- mantenere una perfetta igiene delle mani, lavarle accuratamente con sapone, acqua calda corrente e spazzolino per unghie (che vanno tenute corte, pulite e senza smalto) asciugarle con salviette monouso;
- lavare le mani in particolare prima di: manipolare il cibo, dopo aver fatto uso dei servizi igienici, dopo aver riparato il naso o la bocca da starnuti o colpi di tosse, dopo ogni contatto con oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti (telefono, radio, ecc.), dopo aver effettuato operazioni di pulizia, dopo la manipolazione di rifiuti, quando sono comunque sporche;
- coprire le ferite o lesioni della cute con medicazioni protettive e utilizzare comunque i guanti monouso.

Igiene dell'abbigliamento da lavoro

- Gli indumenti da lavoro vanno indossati subito prima di entrare nei locali dove avviene lo scodellamento e la distribuzione del cibo, durante le pause di lavoro riposti negli appositi armadietti.
- Usare sempre camici di colore chiaro che consentano di evidenziare subito lo sporco e in tessuto che consenta lavaggi ad alte temperature (90°C).
- Utilizzare copricapo che contengano tutta la capigliatura, meglio se formato "cuffia".
- Indossare calzature di colore chiaro, impermeabili e a esclusivo uso lavorativo.

Norme di comportamento

E' vietato:

- fumare;
- starnutire e tossire sui cibi, utensili o piani di lavoro (in caso di raffreddore utilizzare maschere protettive e fazzoletti di carta),
- pulire e asciugare le mani nel camice,
- manipolare direttamente con le mani i cibi pronti per il consumo,

E' prescritto:

- l'uso di posate sempre pulite o a perdere ogni qual volta si renda necessario assaggiare i cibi,
- di afferrare coltelli, forchette, tazze per il manico, i bicchieri dalla base e i piatti dal fondo, di indossare, quando sono presenti lesioni cutanee, guanti di gomma, monouso, integri e puliti, da cambiare quando necessario.

ART. 43 SCODELLAMENTO E DISTRIBUZIONE.

Lo scodellamento e la distribuzione dovrà essere effettuata con il personale alle dipendenze dell'I.A. Il rapporto numero pasti/operatore è il seguente: almeno 1 operatore ogni 40 pasti da distribuire. La distribuzione, lo sbarazzo, lo sparecchiamento, il lavaggio e pulizia dei refettori e dei servizi annessi, del locale dispensa sarà a carico del personale della Ditta di gestione.

ART. 44 UBICAZIONE E REQUISITI DEL CENTRO DI COTTURA

(Per i pasti trasportati)

La preparazione dei pasti dovrà avvenire in locali rispondenti ai requisiti di Legge, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri, e quant'altro richiesto dal presente capitolato d'appalto. Gli ambienti dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Determinazione n. 886/4 dell'8.04.1999 del Direttore Generale Assessorato dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale della Regione Autonoma della Sardegna (pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Sardegna, supplemento straordinario n. 15 del 18.5.1999) e successive modifiche.

ART. 45 CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale addetto alla verifica constati l'inaccettabilità della consegna all'atto della distribuzione dei pasti, in quanto gli stessi sono in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da mantenere in legame caldo o freddo non rispettino le temperature previste, oppure non sia rispettato il menù previsto, l'I.A. dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati. Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al precedente comma, il Comune provvederà a trattenere dalla fatturazione relativa l'importo totale dei pasti interessati e ad applicare le penali previste.

ART. 46 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e successive modificazioni e integrazioni, ai Regolamenti (CE) 852/04, 853/04, 178/02, D.lgs. 193/07, nonché tutti i Regolamenti e Leggi vigenti in materia e a quanto previsto dal presente Capitolato.

ART. 47 CLAUSOLA SOCIALE

La Ditta aggiudicataria, è tenuta ad assumere prioritariamente il personale attualmente in forza alla Ditta uscente, in ottemperanza al CCNL di categoria in merito ai cambi di gestione, fermo restando l'obbligo, a carico della ditta aggiudicataria, della sua formazione ed idoneità e con le modalità di cui agli articoli citati. **La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche, per la quale si impone l'esclusione dalla gara. L'esclusione, viceversa, non è fondata nell'ipotesi in cui l'operatore economico manifesti il proposito di applicarla nei limiti di compatibilità con la propria organizzazione d'impresa.** L'applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di riassorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario, nonché dalla disponibilità degli operatori ad essere integrati nell'organizzazione dell'appaltatore. Il riassorbimento del personale è imponibile nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione definita dal nuovo assuntore. A tal fine si forniscono i seguenti dati relativi al personale assunto dalla Ditta uscente nel corso dell'anno 2023:

1.Qualifica:Impiegato/Operaio inquadrato/a nel livello 3° del CCNL del Settore “ Alimentari Artigiani ” con mansioni di “ Cuoco ” ;

Orario di lavoro : 25,00 ore settimanali; contratto a tempo determinato.

1.Contratto a tempo determinato part time livello 6° del CCNL del Settore “Alimentari Artigiani” con mansioni di “ Inserviente di Cucina ”;

Orario di lavoro :10,00 ore settimanali;

1.Contratto a tempo determinato part time livello 5° del CCNL del Settore “Alimentari Artigiani” con mansioni di “ Inserviente di Cucina ”

Orario di lavoro :15,00 ore settimanali;

E’ fatto obbligo per la nuova I.A. 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 turismo – Comparto pubblici esercizi “Ristorazione collettiva”.

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

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

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

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire prima dell’inizio del servizio l’elenco del personale che sarà allo stesso destinato, corredato dai contratti di assunzione e da tutta la documentazione prescritta e indicata nel presente capitolato.

Il numero degli addetti deve essere proporzionato al numero complessivo di pasti prodotti giornalmente e alle modalità di produzione.

La ditta aggiudicataria deve tenere un foglio firma giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto, completo dei nominativi, qualifica e orari dei dipendenti, da esibire a ogni richiesta del personale addetto al controllo.

L’Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere all’Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l’Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l’Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

La ditta aggiudicataria si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili degli stipendi, debitamente firmate dai lavoratori.

La ditta, se cooperativa, è vincolata ad applicare, per soci – cooperatori impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo di Lavoro di Categoria.

Nel caso d’inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l’Amministrazione Comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

ART. 48 . PERSONALE

L’I.A. ha l’obbligo di fornire il personale addetto alla preparazione, consegna e somministrazione dei pasti, in possesso dei requisiti secondo le disposizioni di legge, in numero adeguato al corretto

svolgimento del servizio. Il numero degli addetti deve essere proporzionato al numero complessivo di pasti prodotti giornalmente e alle modalità di produzione.

L'aggiudicatario ha l'obbligo altresì di fornire il materiale e gli strumenti di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, delle sale da pranzo e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa. Sono a carico dell'impresa aggiudicataria la fornitura di pattumiere a pedale (esclusivamente a pedale) da collocare nei locali annessi alla cucina o alle sale refettorio. La ditta aggiudicataria deve tenere un foglio firma giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto, completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta. La ditta, se cooperativa, è vincolata ad applicare, per soci – cooperatori impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo di Lavoro di Categoria. Prima dell'inizio del servizio, la ditta aggiudicataria, è tenuta a fornire all'Ufficio Pubblica Istruzione dell'ente, l'elenco del personale che sarà destinato al servizio, corredato dai contratti di assunzione e da tutta la documentazione prescritta e indicata nel presente capitolato. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'I.A. nell'elenco suddetto come numero, mansioni, livello e monte-ore. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza trimestrale.

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

L'I. A. deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che sono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

48. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione e trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato, per quanto di competenza, deve essere formato professionalmente e aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti; - merceologia degli alimenti; - tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale; - controllo di qualità - aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva; - sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

ART. 49. VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i., fornirà, annualmente, a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto almeno tre divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo), nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e dispositivi di protezione individuale (DP) a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 17 del d.lgs. 81/08 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari dalla medesima I.A.

da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008. L'Impresa deve fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione e di distribuzione pasti, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e ss.mm.ii.. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento,

riportante anche il nome dell'Impresa. L'Impresa, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale, deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni. L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentanti dell'Amministrazione Comunale camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che effettuerà presso ciascun centro di cottura. La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire tali indumenti, ai sensi del decreto legislativo 155/97, al personale di vigilanza e ispezione. Inoltre ciascun centro di cottura dovrà essere dotato a cura dell'aggiudicatario, di un armadio/spogliatoio per il cambio vestiario del personale dipendente.

ART. 50. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'Aggiudicatario dovrà presentare al Servizio competente del Comune di Ilbono in relazione al Centro di Produzione Pasti: · autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal SUAPE di riferimento, previo parere dell'Organo Tecnico dell'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;

· attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti, rilasciata dall'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli alimenti e della Nutrizione;

· documento di cui all'art. 17 del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni.

· manuale HACCP ai sensi del REG CE 852/04.

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'Aggiudicatario. La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. p. 17 / 20 La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente Appaltante o del SIAN dell'Asl competente o qualsiasi altro Ente di controllo, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

ART. 51. PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente. Le fatture dovranno riportare il numero complessivo di pasti erogato per ciascuna scuola e specificare il numero dei pasti erogati agli alunni, agli insegnanti, al personale ausiliario. Dovranno essere corredate dagli ordinativi giornalieri sulla base delle presenze giornaliera degli alunni, degli insegnanti, del personale ausiliario. È a discrezione della Stazione Appaltante chiedere alla Ditta Appaltatrice che le fatture siano seguite da un visto del Dirigente Scolastico o da personale dallo stesso incaricato. I corrispettivi saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti e in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici comunali. Le fatture saranno pagate secondo la normativa vigente. La liquidazione della fattura è condizionata alle verifiche previste per legge ai fini della regolarità contributiva e fiscale della I. A. Ai sensi dell'art. 4, comma 3, del DPR 207/2010 sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da

parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ART. 52 REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni Punto di Ristorazione; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Qualora il numero delle assenze del personale addetto alla produzione dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato nell'elenco di cui al precedente art. 32 del capitolato, l'I.A. dovrà entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera raccomandata, al Comune per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'I.A. non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 53 INSERIMENTO LAVORATIVO DEI DISABILI

L'I.A. deve essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art.17 della legge 12.3.99 n. 68. A tale scopo dovrà rilasciare al Comune, specifica attestazione.

ART. 54 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'I.A. 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.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno e il luogo, dove si terrà il seminario. Entro un mese dall'attivazione del servizio la ditta dovrà presentare all'ente il piano di formazione del personale e nel corso dell'anno dovrà presentare le relative certificazioni relative ai corsi attivati e svolti.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico a un numero di ore valutato adeguato dall'ASL di competenza o da altro organismo accreditato. In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare.

I temi trattati per l'addestramento gli addetti al trasporto del pasto devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;

- situazioni di emergenza.

ART. 55 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'A.S.L. può sottoporre o disporre, in conformità con la Normativa vigente, accertamenti clinici nei confronti del personale e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ART. 56 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'I. A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dal Committente così come previsto dal d.lgs. 81/08 e s.m.i.

L'I. A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e altre malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I. A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto sul libro unico del lavoro (LUL) della I. A., ad eccezione di quello utilizzato per attività subappaltata che dovrà essere iscritto sul libro unico del lavoro dell'Impresa subappaltatrice.

ART. 57 APPLICAZIONI CONTRATTUALI

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

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

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

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

In caso di ritardo nel pagamento dei compensi diversi dovuti al personale dipendente, l'I.A. sarà invitata per iscritto dal Committente a provvedervi entro i successivi 15 giorni. Ove egli non provveda o non contesti formalmente e motivatamente la legittimità della richiesta entro il termine predetto, si procederà come previsto dall'art. 5 DPR 207/2010.

ART. 58 REGOLAMENTI

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Punti di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, locali porzionatura, dispense, servizi igienici, spogliatoi).

ART. 59 TIPOLOGIA E MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

L'I.A. deve fornire i necessari prodotti di deterzione senza alcun onere a carico dell'ente. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni, le temperature indicate sulle confezioni, i tempi di contatto, le incompatibilità con altre sostanze.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparecchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio, zone attigue e servizi igienici. Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio dei vetri, delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate, nonché alla spolveratura delle pareti e dei soffitti; tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie ordinarie e straordinarie sono a totale carico della Ditta appaltatrice, inoltre i detergenti utilizzati per le pulizie e per la disinfezione e disinfestazione dovranno rispettare i criteri minimi ambientali **definiti** nel DM 24 maggio 2012 "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene", per la verifica di tale prescrizione la ditta appaltatrice deve comunicare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Nel caso di utilizzo di prodotti in «tessuto-carta» (fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) – il fornitore deve adoperare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). La verifica di tale prescrizione avverrà attraverso la consegna di una dichiarazione che specifichi nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto

ART. 60 MANUTENZIONI

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni ordinarie dei locali refezionali e dei relativi impianti nonché la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture anche su semplice richiesta dell'Amministrazione.

Gli interventi eseguiti devono essere registrati su un apposito registro tenuto presso la scuola, consultabile dal personale comunale preposto alle verifiche e ai controlli. L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato. Tali licenze e autorizzazioni saranno richieste dall'impresa, con la massima diligenza a sua cura e spese e saranno intestate al legale rappresentante della società.

Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potranno essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto. L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni

contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 61 DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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.

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

ART. 62 PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

ART. 63 PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico dell'I.A. che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 64 SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti e alle sale di ristorazione devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di Ristorazione, unicamente utilizzati dal personale dell'I.A., è a carico della stessa.

ART. 65 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs.81/08 e successive integrazioni.

L'I.A. deve, prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'Art. 17 del D.lgs. 81/08, tenendolo a disposizione.

ART. 66 REFERENTI DELLA SICUREZZA

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e il nominativo di un suo rappresentante in loco.

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

ART. 67 IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DI NORME E REGOLAMENTI

L'I.A. deve rispettare, nei confronti dei propri dipendenti, tutti i comportamenti imposti dalle leggi vigenti a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

ART. 68 NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolo quanto previsto dal D.Lgs.81 /08 e successive integrazioni.

ART. 69 IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche d'intercettazione; in particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.

ART. 70 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO E PER I FRUITORI DEL SERVIZIO

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. La ditta deve assicurare il rispetto del distanziamento nelle fasi di ingresso e uscita dei locali destinati alla refezione e durante la consumazione del pasto (anche attraverso la predisposizione di un'adeguata segnaletica sul distanziamento necessario e sui percorsi da effettuare), così come l'igienizzazione personale e degli ambienti della mensa.

ART.71 PIANO DI EVACUAZIONE

L'I.A. deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare in fase di offerta.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

ART. 72 NORME DI SICUREZZA NELL'USO DI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti.

ART. 73 PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti devono essere deterse e disinfettate come previsto nel capitolato. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

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

ART. 74 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Il Comune verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto.

L'esecutore è tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali sulla base delle direttive e istruzioni impartite dal direttore dell'esecuzione.

Il direttore dell'esecuzione può avvalersi di un assistente al quale saranno affidate per iscritto, una o più delle attività di sua competenza in quanto direttore dell'esecuzione.

ART. 75 VERIFICA DI CONFORMITÀ

La verifica di conformità è effettuata dal direttore dell'esecuzione del contratto.

Il direttore dell'esecuzione procederà a verificare la regolare esecuzione del servizio, rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto, fatte salve le eventuali leggi di settore e secondo le modalità previste dal presente capitolato.

ART. 76 ONERI PER LE OPERAZIONI DI VERIFICA DI CONFORMITÀ

Le operazioni necessarie alla verifica di regolare esecuzione sono svolte a spese dell'esecutore. L'esecutore, a propria cura e spesa, mette a disposizione del soggetto incaricato della verifica i mezzi necessari a eseguirla. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il direttore dell'esecuzione dispone che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

ART. 77 VERIFICA DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE

Il Comune effettuerà la verifica di conformità delle prestazioni in corso di esecuzione secondo le modalità di controllo descritte nei successivi articoli.

Alle operazioni di verifica di conformità devono presenziare l'esecutore, un rappresentante della stazione appaltante, oltre al direttore dell'esecuzione che effettua la verifica.

Della verifica in corso di esecuzione è redatto apposito verbale, che riferisce anche sull'andamento dell'esecuzione contrattuale, sul rispetto dei termini e contiene le osservazioni e i suggerimenti necessari.

ART. 78 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e i Punti di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i Centri di Produzione Pasti e i Punti di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato.

ART. 79 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. territorialmente competente;
- i responsabili dell'Ufficio Pubblica Istruzione;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- la commissione mensa.

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

Qualunque controllo sull'attività posta in essere dalla ditta erogatrice del Servizio di Ristorazione Scolastica, sia nella sede di preparazione dei pasti sia nei locali scolastici nei quali avviene la somministrazione degli stessi (sale mensa), non può e non deve essere effettuato da soggetti diversi da quelli autorizzati. Gli organi preposti al controllo di cui sopra sono infatti solo ed esclusivamente quelli elencati nel presente articolo del Capitolato Speciale d'Appalto.

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

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che a giudizio dell'ENTE Appaltatore siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta sarà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto. La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione - preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria o della Registrazione ai fini del Regolamento CE 852/2004.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del servizio, anche avvalendosi di esperti esterni.

ART. 80. TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio e controlli di tipo documentale. I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario. Il personale dell'Aggiudicatario non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici. a) Le ispezioni riguardano:

- Il rispetto del progetto proposto in sede di offerta tecnica;
- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili,
- i mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;

- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
 - i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - modalità di cottura;
 - modalità di distribuzione;
 - lavaggio e impiego dei sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli impianti;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni)
 - modalità di manipolazione;
 - controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - controllo degli interventi di manutenzione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
 - garanzia della rintracciabilità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.
- a) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune.
- b) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle A.S.L. locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici saranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.lgs. 123/93 e successive modificazioni.

I tecnici del Settore Ristorazione Scolastica e i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle A. S. L. locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti

preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D. Lgs.vo 123/93 e successive modificazioni. I tecnici del Settore Ristorazione Scolastica ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati. Il comune può somministrare uno o più questionari agli utenti, per verificare l'indice di gradimento del servizio. Al fine di individuare le reali problematiche relative a un indice di gradimento inferiore al 70% l'Amministrazione provvederà a somministrare questionari su tematiche specifiche, anche su suggerimento dell'appaltatore da utilizzare al fine di adottare azioni correttive (ad esempio la qualità o il gusto di specifiche preparazioni o la temperatura degli alimenti).

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle A.S.L. locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici saranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune.

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.lgs. 123/93 e successive modificazioni.

I tecnici del Settore Ristorazione Scolastica e i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

c) I controlli documentali potranno essere avviati dalla Stazione Appaltante a campione con riferimento alla documentazione di cui la Ditta affidataria deve essere in possesso ai fini della corretta esecuzione del servizio (ad esempio: unilav, contratti di assunzione personale dipendente, buste paga, documentazione attinente al rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, documentazione igienico sanitaria, documentazione

ART.81 BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi saranno addebitate all'I.A.

ART. 82 IDONEITÀ SANITARIA DEI MEMBRI DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo devono indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso il Centro di Produzione Pasti, apposito camice bianco, copricapo, mascherine (forniti dall'I.A.) e adottare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

ART. 83 METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre

successivamente ad analisi. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ART. 84 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione dell'I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di - 18°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto: risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.)
- secondi piatti: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.)
- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.)
- pane: campioni sul prodotto tal quale.

ART. 85 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'appaltatore non intenda accettare l'assegnazione sarà tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ART. 86 OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'I.A. dovrà presentare al Servizio Pubblica Istruzione del Comune di ILBONO in relazione al Centro di Produzione Pasti :

- elenco delle attrezzature installate ad integrazione di quelle già presenti nel centro di cottura di Ilbono;
- Notifica sanitaria per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal SUAP del Comune ove lo stesso centro è ubicato, previo parere dell'Organo Tecnico dell'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- Notifica di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti, rilasciata dall'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli alimenti e della Nutrizione;
- documento di cui all'art. 17 del D.lgs. 81/08 e successive modificazioni.
- manuale HACCP ai sensi del REG CE 852/04 e successive modificazioni e integrazioni;

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'I.A.

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente Appaltante o del SIAN dell'Asl competente o qualsiasi altro Ente di controllo, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

ART. 87 ASSICURAZIONI

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

L'A.C. è esonerata 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'I.A. assume a proprio carico l'onere di sollevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa A.C. per tali accadimenti.

A tale scopo l'I.A. si impegna a consegnare all'A.C. una polizza RCT/RCO recante espressa dicitura che, con riguardo all'espletamento del servizio di mense scolastiche, la Stazione Appaltante è da considerarsi "terzo" a tutti gli effetti. L'assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza di un massimale unico riferito a persone e/o cose e per sinistro non inferiore ai minimi di legge.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato dall'I.A., per la stessa durata dell'affidamento del servizio di mense scolastiche; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'I.A.

La polizza deve altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti a incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A. L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere al personale addetto all'esecuzione del servizio. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ai minimi di legge per sinistro e per persona.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

ART. 88 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di fornitura del gas e di fornitura dei materiali occorrenti per il servizio dei locali adibiti a cucina, dispensa e refettorio, le spese per attrezzature antinfortunistiche, le spese di contratto, le spese per il pagamento d'imposte o tasse o autorizzazioni varie senza diritto di rivalsa, nonché la manutenzione ordinaria delle attrezzature in dotazione della cucina e della dispensa.

E' inoltre dovuto al Comune di Ilbono, un canone annuo di €. 1.032,91 per l'utilizzazione della cucina (Centro produzione pasti) ubicata nei locali della Scuola dell'Infanzia di Ilbono e per le attrezzature in dotazione alla medesima.

Il canone dovrà essere versato in un'unica rata entro il mese di giugno di ciascun anno.

ART. 89 RILEVAZIONE PRESENZE E CONTEGGIO BUONI

La rilevazione delle presenze dei fruitori del servizio è a carico dell'I.A secondo le modalità descritte nel presente capitolato. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti, corrispondenti alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti. In caso di mancata effettuazione del servizio per cause di forza maggiore (esempio: maltempo, scioperi.) qualora la sospensione giornaliera del servizio non sia comunicata entro le ore 9.30 del mattino, l'appaltatore avrà diritto a un compenso minimo garantito corrispondente al corrispettivo per n. 40 pasti.

Nessun compenso è previsto se la sospensione delle lezioni è comunicata entro le ore 9.30 del giorno di effettuazione della mensa.

Il Comune garantirà all'appaltatore la corresponsione di un minimo pranzi per tutti i giorni di frequenza compresi nel periodo di attività della mensa. Tale minimo è individuato come appresso:

- per ogni giorno 5% del corrispettivo dei pasti dei bambini e degli insegnanti iscritti alla mensa.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito di intervenute nuove esigenze del Comune o della Scuola.

ART. 90 INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana - all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile - il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente Capitolato. Ogni variazione dovrà essere concordata con il Servizio Sian dell'Asl di Lanusei e con l'Amministrazione Comunale. L'I.A. deve, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menù del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze da distribuire. In tutti i centri di refezione, compresi i terminali di consumo, deve essere disponibile una bilancia automatica per la verifica del peso delle pietanze da parte del personale addetto alla distribuzione e di altro personale incaricato del controllo.

ART. 91 SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

Nel caso d'inottemperanza o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro, fatta salva comunque l'applicazione delle penali e delle clausole di risoluzione del contratto meglio specificate **negli articoli 77** e seguenti del capitolato. In caso di aggiudicazione ad associazione temporanea d'imprese, non sarà possibile l'assunzione contemporanea dello stesso lavoratore presso più imprese tra quelle raggruppate nell'ATI, al solo scopo di eludere l'applicazione della normativa contrattuale di maggior favore per il dipendente.

ART. 92 PENALITÀ

L'impresa aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

- Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di applicare le seguenti sanzioni:
 - € 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel progetto tecnico;
 - € 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
 - € 250,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
 - € 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
 - € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate alimentari, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
 - € 250,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, di pulizia e del controllo della qualità;
 - € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
 - € 250,00 per ogni mancato rispetto dell'organico del personale;
 - € 250,00 per ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione dei pasti;

- € 250,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati.

Inoltre da € 100,00 a € 500,00 per ogni altra ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato a seconda della gravità e a insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nell'intera durata dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata e così via.

- L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Ufficio Pubblica Istruzione.
- Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale tramite il Settore competente attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo mensile nel quale sarà assunto il provvedimento.
- L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità e ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.
- L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'attivazione del procedimento di risoluzione del contratto, anche prima della scadenza qualora l'ammontare complessivo delle penali superi il 10 % dell'importo contrattuale.
- L'ammontare delle penalità è addebitato sui crediti dell'impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono. Se non vi sono crediti o se essi risultino insufficienti, l'ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione.
- L'Amministrazione comunale può procedere poi, nei confronti dell'impresa aggiudicataria, alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, qualora ciò non fosse sufficiente a coprire i danni, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.
- **Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.**
- Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari, nei minimi tempi possibili (max 5 giorni naturali e consecutivi). L'impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale adeguata documentazione rilasciata dalla ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. In caso di mancato intervento, l'amministrazione provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato e alla successiva esecuzione in danno fermo restando la risoluzione di diritto del contratto.
- Particolare attenzione dovrà essere disposta all'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.
- Sono inoltre a carico dell'impresa aggiudicataria le manutenzioni ordinarie delle attrezzature per la distribuzione e il lavaggio, presenti presso i refettori.
- L'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto previsto.
- In caso di mancata adozione degli interventi necessari, si provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato e alla successiva esecuzione in danno.

La casistica di cui sopra ha carattere meramente esemplificativo e non esaustivo pertanto potranno essere altresì sanzionati a insindacabile giudizio dell'Amministrazione tutti gli ulteriori comportamenti (ivi incluse le omissioni), in violazione del presente capitolato e che comunque incidano negativamente sulla qualità del servizio. Per reiterati inadempimenti - a giudizio insindacabile della stazione appaltante - il Comune avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla I.A., per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso d'inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà alla I.A, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A non fornisce motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, o l'I.A. stessa non provveda entro detto termine, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 93 CORRISPETTIVI

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente. Le fatture dovranno riportare il numero complessivo di pasti erogato per ciascuna scuola e specificare il numero dei pasti erogati agli alunni, agli insegnanti, al personale ausiliario. Dovranno essere corredate dagli ordinativi giornalieri sulla base delle presenze giornaliere degli alunni degli insegnanti, del personale ausiliario. È a discrezione della Stazione Appaltante chiedere alla Ditta Appaltatrice che le fatture siano seguite da un visto del Dirigente Scolastico o da personale dallo stesso incaricato.

I corrispettivi saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti e in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici comunali.

Le fatture saranno pagate secondo la normativa vigente. La liquidazione della fattura è condizionata alle verifiche previste per legge ai fini della regolarità contributiva e fiscale della I.A.

Ai sensi dell'art. 4, comma 3, del DPR 207/2010 sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ART. 94 CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ferma restando la decadenza dall'aggiudicazione per il venir meno dei requisiti, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- impiego di personale non dipendente dalla I.A. (salvo deroghe previste);
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo REG CE 852/04;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali, ivi compreso il mancato pagamento degli emolumenti ai dipendenti della I.A. che si protragga oltre novanta giorni;

- interruzione non motivata del servizio;
- sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- difformità nella realizzazione del Servizio da quanto indicato nel capitolato e nel contratto di appalto ed accettato dal Committente.
- cessione dell'attività ad altri;
- 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- interruzione non motivata del servizio;
- inadempimenti di cui agli artt. 2, 8, 9 e 78 del presente capitolato d'appalto.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica in alcun modo la messa in atto, da parte dell'Amministrazione comunale, di risarcimento per i danni subiti.

ART. 95 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

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

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

ART. 96 OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre quanto è previsto e prescritto nel presente capitolato, nei rapporti di diritto tra impresa appaltatrice e Amministrazione comunale si osserveranno le disposizioni del Codice Civile e delle leggi e regolamenti specifici.

L'impresa è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che fossero emanate dalle competenti Autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.

ART.97 CONTROVERSIE

Per la definizione di ogni eventuale controversia inerente l'esecuzione del presente appalto è esclusa la giurisdizione arbitrale. Il Foro competente è quello di Lanusei.

ART. 98 DISPOSIZIONI NON RIPORTATE

Per tutto quanto non tassativamente stabilito nel presente capitolato speciale, valgono le vigenti disposizioni di legge regolanti la materia.

ART. 99 SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

La Ditta vincitrice dell'appalto dovrà sottoscrivere il contratto entro 10 giorni dall'invito da parte dell'Amministrazione comunale, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

ART. 100 COMUNICAZIONI E DOMICILIO

l'I.A. dovrà indicare il domicilio eletto (recapito postale) per tutte le comunicazioni, il numero di telefono e l'indirizzo di posta elettronica certificata.

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento (UE) 2016/679 "GDPR"

Il Comune di Ilbono, nel rispetto dei principi sanciti dal Regolamento (UE) n. 2016/679 "GDPR" relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali nonché alla libera circolazione di tali dati (di seguito "GDPR") e di quanto stabilito dal "Codice della Privacy" di cui al D.Lgs. 196/2003 (nella versione novellata dal D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 101), offre agli utenti la possibilità di interagire con il proprio portale per consultare o utilizzare i relativi servizi, accessibili attraverso il sopraindicato indirizzo, corrispondente alla home page (ossia la "pagina iniziale") del sito istituzionale del Comune di Ilbono.

Si avvisano gli interessati che la seguente informativa sul trattamento dei dati personali potrebbe essere occasionalmente modificata a seguito dell'attivazione di nuovi servizi o dell'entrata in vigore di novità normative, ragion per cui si consiglia di controllare periodicamente la presente pagina al fine di usufruire di un'informativa sempre aggiornata. In questa pagina si descrivono le modalità di gestione del sito in riferimento al trattamento dei dati personali degli utenti che lo consultano. L'informativa è resa soltanto per il sito del **Comune di "Ilbono"** e non anche per altri siti web, pagine o servizi online eventualmente consultati dall'utente tramite link ipertestuali eventualmente pubblicati nel sito ma riferiti a risorse esterne al dominio del Titolare.

L'informativa si ispira anche della Direttiva 2002/58/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 luglio 2002, relativa al trattamento dei dati personali ed alla tutela della vita privata nel settore delle comunicazioni elettroniche (la c.d. *e-privacy directive*).

TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Il "Titolare del trattamento" è il **Comune di Ilbono**, con sede in Ilbono nella via Elini n. 3 C.A.P. 08040 C.F. 00133930917, P. IVA 00133930917, tel: 0782/33016, nella persona del Sindaco quale Suo legale rappresentante *pro tempore*.

Ove l'interessato volesse richiedere maggiori informazioni in merito ai dati personali conferiti, potrà contattare telefonicamente il Titolare del trattamento, ovvero inviargli una raccomandata A/R al sopraindicato indirizzo, oppure, in alternativa, inviargli una comunicazione ai seguenti recapiti:

- Email: info@comune.ilbono.og.it
- PEC: protocollo@pec.comune.ilbono.og.it

Nel succitato sito internet istituzionale dell'Ente si potranno trovare ulteriori informazioni riguardanti le politiche adottate dal Comune in tema di trattamento e protezione dei dati personali.

RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI (RPD O DPO)

Il Responsabile della Protezione dei Dati o "Data Protection Officer" (RPD o DPO) nominato (per maggiori approfondimenti su nomina e compiti, vedi artt. 37-39 "GDPR") è contattabile ai seguenti recapiti:

- Email : privacy@comune.it
- PEC: privacy@pec.comune.it

I dati integrali di contatto del RPD/DPO sono indicati nella sezione "Amministrazione trasparente" del sito internet istituzionale del Comune di Ilbono.

FINALITÀ DEL TRATTAMENTO E BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO

I dati personali sono trattati in relazione ai servizi offerti dal Comune di Ilbono attraverso il proprio portale, esclusivamente per l'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o connessi all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare del trattamento (art. 6, par. 1, lett. e, "GDPR"), per gli adempimenti previsti da norme di legge o di regolamento alle quali è soggetto il Titolare del trattamento (art. 6, par. 1, lett. c, "GDPR").

Attualmente il Comune non dispone di sistemi per l'invio di newsletter e/o comunicazioni inerenti ad eventi, iniziative o promo o altro presenti e/o indicati sul presente sito web, che non rientrino tra le comunicazioni istituzionali.

Qualora i suddetti sistemi vengano attivati, fermo restando l'aggiornamento della presente informativa, l'utilizzo dei dati personali avverrà solo previo consenso reso da parte dell'utente (art. 6, par. 1, lett. a, "GDPR"). Per interrompere l'invio di tali newsletter e/o comunicazioni di altro genere a mezzo e-mail sarà sufficiente seguire le istruzioni contenute nell'ultima e-mail ricevuta oppure inviando una mail al Titolare. Al ricevimento della mail, il Titolare del trattamento provvederà immediatamente alla cancellazione.

DESTINATARI DEI DATI PERSONALI

I dati forniti non saranno in alcun caso oggetto di diffusione o comunicazione a terzi, fatti salvi i soggetti cui la facoltà di accedere ai dati sia riconosciuta da disposizioni di legge o da ordini delle autorità, nonché:

- dipendenti e/o collaboratori del Titolare, nella loro qualità di autorizzati al trattamento, ai quali sono state fornite istruzioni specifiche. Gli autorizzati hanno differenziati livelli di accesso a seconda delle specifiche mansioni;
- altri soggetti pubblici per finalità istituzionali;
- Responsabili esterni del trattamento, espressamente nominati ex art. 28 Reg. (UE) n. 2016/679 "GDPR";
- soggetti istanti ai sensi della Legge 241/1990 e ss.mm.ii e del D.Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii;
- soggetti, anche esterni e/o esteri, di cui il Titolare si avvale per lo svolgimento di attività strumentali e/o accessorie ai servizi offerti ed ai benefici ad essi connessi, ivi compresi i fornitori di soluzioni software, web application e servizi di storage erogati anche tramite sistemi di cloud computing.

LUOGO E MODALITÀ DEL TRATTAMENTO

Il trattamento dei dati connessi ai servizi web del sito si svolge prevalentemente presso il Comune di Ilbono ed eventualmente con la collaborazione di altri soggetti appositamente nominati quali "Responsabili del trattamento" ex art. 28 "GDPR". Il trattamento dei dati avviene per il tempo strettamente necessario a conseguire le finalità previste, osservando le misure di sicurezza volte a prevenire la perdita dei dati, gli usi illeciti o non corretti e gli accessi non autorizzati.

I dati sono trattati esclusivamente da personale, espressamente nominato ed autorizzato al trattamento o da eventuali persone autorizzate per occasionali operazioni di manutenzione, nel rispetto dei principi di cui all'art. 5 "GDPR" ed, in particolare, in osservanza dei principi liceità, correttezza, trasparenza, esattezza, integrità, riservatezza, minimizzazione rispetto alle finalità di raccolta e di successivo trattamento.

I dati personali trattati non sono oggetto di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione.

I dati personali forniti dagli utenti che si registrano o utilizzano i servizi del sito del Comune di Ilbono possono essere utilizzati per altre operazioni di trattamento in termini compatibili con gli scopi della raccolta come, ad esempio, l'invio, mediante posta elettronica, di comunicazioni istituzionali e di pubblica utilità.

TIPOLOGIA E NATURA DEI DATI TRATTATI

Dati di navigazione

L'accesso al sito comporta la registrazione di dati utilizzati al solo fine di garantire il corretto funzionamento.

Tra i dati raccolti sono compresi gli indirizzi IP e/o i nomi a dominio dei computer utilizzati dagli utenti che si connettono al sito, gli indirizzi in notazione URI (Uniform Resource Identifier) delle risorse richieste, l'orario della richiesta, il metodo utilizzato nel sottoporre la richiesta al server, la dimensione del file ottenuto in risposta, il codice numerico indicante lo

stato della risposta data dal server (buon fine, errore, ecc.) ed altri parametri relativi al sistema operativo e all'ambiente informatico dell'utente.

Tali dati non vengono raccolti allo scopo di associarli a soggetti identificati, tuttavia per la loro natura potrebbero consentire di identificare gli utenti attraverso elaborazioni ed associazioni con dati detenuti da terzi soprattutto quando sia necessario accertare responsabilità in caso di ipotetici reati informatici ai danni del sito.

Dati comunicati dall'utente

L'invio facoltativo, esplicito e volontario di posta elettronica agli indirizzi indicati nei differenti canali di accesso al sito e la compilazione dei format (maschere) comportano la successiva acquisizione dell'indirizzo del mittente, necessario per rispondere alle richieste, nonché degli eventuali altri dati personali inseriti nella missiva.

In tal caso i dati acquisiti saranno trattati esclusivamente per rispondere alle richieste degli utenti, per esempio, sull'utilizzo di un servizio, su problemi di connessione al sito, su problemi di navigazione al sito, su problemi di accesso ai servizi del sito o su problemi di accesso al proprio account.

Al fine di contestualizzare meglio la domanda gli utenti potranno essere contattati via email, via PEC, mediante il telefono o altri sistemi di comunicazione da un operatore interno incaricato dall'Amministrazione.

Specifiche informative di sintesi verranno riportate o visualizzate nelle pagine del sito predisposte per particolari servizi a richiesta.

Cookie ed altri sistemi di tracciamento

Non viene fatto uso di cookies per la profilazione degli utenti.

Viene invece fatto uso di cookies di sessione (non persistenti) in modo strettamente limitato a quanto necessario per la navigazione sicura ed efficiente del sito. La memorizzazione dei cookies di sessione nei terminali o nei browser è sotto il controllo dell'utente, laddove sui server, al termine delle sessioni HTTP, informazioni relative ai cookie restano registrate nei log dei servizi, con tempi di conservazione propri di ogni singolo gestore terzo del servizio. I dati eventualmente acquisiti attraverso i cookies, e le modalità per la loro gestione, sono descritti in modo completo nel documento "cookie policy" (o regole sui cookies).

NATURA DEL CONFERIMENTO

A parte quanto specificato per i dati di navigazione, l'utente è libero di fornire i dati personali riportati nei moduli di richiesta o, comunque, indicati in contatti con il Comune di Ilbono per l'invio di comunicazioni o di eventuale documentazione.

Il mancato conferimento dei dati necessari a rendere il servizio può comportare l'impossibilità, per l'utente, di ottenere quanto richiesto.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

I dati forniti sono trattati esclusivamente per il servizio richiesto ovvero per il tempo necessario all'espletamento del procedimento, salvo archiviazione, se necessaria. In tal caso, gli stessi saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

TRASFERIMENTO DEI DATI ALL'ESTERO

I dati non vengono trasferiti verso paesi terzi o organizzazioni internazionali.

Qualora il Titolare decidesse, comunque, di trasferire dei dati personali degli interessati verso paesi terzi o organizzazioni internazionali, fermo restando l'aggiornamento della presente informativa (vedi art. 13, par. 1, lett. f), "GDPR"), rispetterà le seguenti alternative condizioni:

- la presenza di una "decisione di adeguatezza" della Commissione ex art. 45 "GDPR", che garantisca un livello di protezione dei dati sostanzialmente equivalente a quello garantito all'interno dell'Unione (es: *EU-US Privacy Shield*);

- il paese terzo o l'organizzazione internazionale abbiano fornito garanzie adeguate a tutela dell'interessato (clausole tipo, codici di condotta e certificazioni di cui all'art. 46, par. 2, "GDPR") e gli interessati dispongano di diritti azionabili a mezzo di ricorsi effettivi;
- si rientri in una delle ipotesi rientranti nelle specifiche deroghe di cui all'art. 49 "GDPR" (es: consenso dell'interessato, esecuzione di un contratto con l'interessato, esecuzione di un contratto in favore dell'interessato, importanti motivi di interesse pubblico, esercizio o difesa di un diritto in sede giudiziaria, dati provenienti da un registro pubblico etc.).

DIRITTI DEGLI INTERESSATI

Si comunica che, in qualsiasi momento, l'interessato (ossia la *"persona fisica identificata o identificabile"* cui si riferiscono i dati personali, ex art. 4, n. 1, "GDPR"), potrà esercitare i seguenti diritti:

- diritto di accesso ai propri dati personali ex art. 15 "GDPR";
- diritto di rettifica dei propri dati personali ex art. 16 "GDPR", ove quest'ultimo non contrasti con la normativa vigente sulla conservazione dei dati stessi;
- diritto alla cancellazione («diritto all'oblio») dei propri dati personali (ex art. 17 "GDPR"), ove quest'ultimo non contrasti con la normativa vigente sulla conservazione dei dati stessi;
- diritto di limitazione del trattamento (ex art. 18 "GDPR");
- diritto di opposizione al trattamento dei dati personali che lo riguardano (ex art. 21 "GDPR");

Tutti i sopra riportati diritti, per il cui contenuto si rinvia ai succitati articoli di legge, potranno essere esercitati mediante richiesta da inoltrarsi al Titolare del trattamento, anche per il tramite del Responsabile della protezione dei dati (RPD o DPO) nominato, ai recapiti sopraindicati.

Inoltre, qualora il Titolare del trattamento decida di esternalizzare il trattamento e nominare un Responsabile del trattamento, si assicurerà, tramite istruzioni precise e un accordo ai sensi dell'art. 28 "GDPR", che questi sia in grado di svolgere i suoi compiti in modo tale che il Titolare non abbia difficoltà a dar seguito all'esercizio dei diritti in questione nei tempi fissati dal "GDPR".

Il modulo per l'esercizio dei diritti è disponibile sul sito internet dell'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali.

DIRITTO DI RECLAMO ALL'AUTORITÀ DI CONTROLLO

Fatto salvo ogni altro ricorso amministrativo o giurisdizionale, l'interessato che ritenga che il trattamento dei dati personali a Lui riferiti, effettuato attraverso questo sito, avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 "GDPR", ha il diritto di proporre reclamo a un'Autorità di controllo, segnatamente nello Stato membro in cui risiede abitualmente, lavora oppure del luogo ove si è verificata la presunta violazione. Maggiori informazioni ed un modello di reclamo sono disponibili nel sito internet dell'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Dott. Piero Giorgio Casu