

ALL. B)



COMUNE DI LOTZORAI

(Provincia di NUORO Zona Omogenea dell'Ogliastra)

SERVIZIO AMMINISTRATIVO

AREA SOCIO CULTURALE

Piazza Repubblica, 5 - Tel. 0782 669423 - PEC: protocollo.lotzorai@pec.comunas.it

Capitolato speciale d'appalto servizio di refezione scolastica in favore della Scuola dell'Infanzia

Anno scolastico -2019/2020-

Con il presente appalto, il Comune di Lotzorai garantisce il servizio di ristorazione nelle Scuola dell'Infanzia operante in Lotzorai, finalizzato a favorire l'attuazione di attività didattica pomeridiana, rispettando i requisiti previsti dalle disposizioni statali e regionali.

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

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

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

Il servizio richiesto dovrà, inoltre, 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 Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013).

Il Piano d'Azione GPP individua infatti tra le categorie prioritarie di intervento, la "Ristorazione – Servizio Mensa e Fornitura alimenti", per cui sono stati definiti i Criteri Ambientali Minimi da inserire nei bandi mensa con DM 25/07/2011. soluzioni che hanno il minore impatto possibile sull'ambiente lungo l'intero ciclo di vita".

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto i servizi di ristorazione scolastica nella scuola statale dell'infanzia situata nella via Dante del Comune di Lotzorai, specificatamente:

- a) ACQUISTO DELLE DERRATE ALIMENTARI;
- b) PREPARAZIONE PASTI, COTTURA E CONFEZIONAMENTO IN LOCALE CUCINA DI CUI LA DITTA ABBA LA DISPONIBILITA' ;
- c) TRASPORTO CON VEICOLO A CURA DELL'APPALTATORE E CONSEGNA PRESSO I LOCALI DEL REFETTORIO SCOLASTICO;
- d) PORZIONATURA E DISTRIBUZIONE PASTI A TAVOLA
- e) RILEVAZIONE PRESENZE E RENDICONTAZIONE
- f) PULIZIA E ASSETTO LOCALI REFETTORIO E ANNESSI.

I destinatari del servizio sono gli Alunni della scuola dell'infanzia di Lotzorai, e personale docente e non, ammesso al pasto dall'Istituzione scolastica.

Si precisa che qualora l'Amministrazione Comunale ne rappresentasse l'esigenza, il servizio potrà essere esteso, alle stesse condizioni contrattuali, anche in favore degli alunni frequentanti altre scuole statali operanti in questo Comune e/ o altri soggetti.

Art. 2 – Durata e articolazione del servizio

Il contratto avrà durata di un anno scolastico: 2019/2020

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di anticipare la stipula del contratto rispetto al termine indicato in caso di motivate ragioni di particolare urgenza.

Articolazione del servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti con trasporto delle vivande, dal centro di cottura ai locali scolastici adibiti a mensa, entro trenta minuti, secondo la seguente articolazione:

UTENZE	UBICAZIONE	GIORNI E ORARI	N . PASTI presunti giornalieri	PERIODO SVOLGIMENTO
<i>Scuola dell'Infanzia</i>	Via Dante	Dal lunedì al venerdì Ore 12,00	55	Dal primo giorno utile del mese di Ottobre all'ultimo giorno utile di Giugno, con sospensione nelle vacanze infrannuali (<i>Natale, Pasqua, etc</i>) stabilite secondo il Calendario scolastico

Se nel corso dell'anno scolastico, dovessero sorgere nuove o diverse esigenze scolastiche tali da modificare giorni ed orari dei pasti , la ditta è tenuta ad adeguarsi senza pretendere compensi aggiuntivi oltre a quelli stabiliti nel presente capitolato.

Il numero complessivo presunto dei pasti da erogare nell'anno scolastico è di 6.000.

Tali dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Il costo relativo agli oneri di sicurezza relativi ai rischi da interferenze ai sensi dell'art. 26, comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008, come meglio descritti nella Determinazione dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici n. 3/2008, è pari ad € 0,00. L'appalto in questione non presenta rischi da interferenze e pertanto la stazione appaltante non è tenuta a redigere il DUVRI.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, alle stesse condizioni contrattuali, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, riserve o chiedere compensi di sorta, ai sensi dell'art. 106, comma 12, D.Lgs. 50/2016.

Art. 3 - Modalità di aggiudicazione

– l'art. 192 del D.Lgs. 267/2000, che prescrive l'adozione di preventiva determinazione a contrattare, indicante il fine che con il contratto si intende perseguire, l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle amministrazioni dello Stato e le ragioni che ne sono alla base;

– l'art. 32 comma 2 del D. Lgs. 50/2016 il quale prevede che, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

- il "Patto di integrità" del Comune di Lotzorai;

Considerato che:

- con deliberazione di Giunta Regionale n. 38/12 del 30.09.2014 è stata disposta, l'istituzione del Mercato Elettronico della Regione Sardegna, nell'ambiente del portale Sardegna CAT, ai sensi dell'art. 328 del D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207;

- con la direttiva generale allegata alla suddetta deliberazione, è stato disciplinato l'utilizzo del mercato elettronico e del sistema di e- procurement per le acquisizioni in economia di forniture e di servizi, offrendo la possibilità, anche agli enti locali della Regione Sardegna, di usufruire dei servizi della centrale di committenza così organizzata;

- l'Amministrazione comunale di Lotzorai ha aderito a Sardegna CAT (Centrale Regionale di Committenza gestita dal Servizio Provveditorato – Direzione Generale Enti Locali e Finanze della Regione Autonoma della Sardegna), mediante registrazione e abilitazione di punti istruttori e punto ordinante;

- si intende procedere mediante il ricorso allo strumento telematico di negoziazione "Richiesta di offerta", trattativa privata ad operatore unico;

Metodo di scelta del contraente: : affidamento diretto previa consultazione di due ditte, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, con aggiudicazione sulla base del minor prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 4, lett. c), del medesimo D. Lgs. n. 50/2016, in quanto trattasi di servizio caratterizzato da elevata ripetitività (preparazione, confezionamento trasporto e somministrazione pasti). La procedura negoziata verrà attivata mediante richiesta d'offerta (RdO) sulla piattaforma Sardegna CAT ;

Art. 4 – Importo dell'appalto e minimo garantito

Il prezzo per ogni singolo pasto completo è stabilito in € 6,30 IVA 4% esclusa ed è da intendersi unitario per la totalità delle forniture (ovvero per tutti i pasti destinati agli alunni delle Scuole , per i per il personale docente e non che per motivi di lavoro deve essere presente durante i pasti, nonché per tutti gli altri soggetti a cui dovesse essere esteso il servizio).

Il valore presuntivo del presente appalto è indicativamente di € 37.800,00 IVA esclusa, per numero 6.000 pasti per il periodo considerato;

Detti importi e dati numerici, hanno valore puramente indicativo infatti la tipologia del servizio è strettamente correlata alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, nonché alla richiesta dell'utenza di avvalersi del servizio stesso, atteso che trattasi di servizio a domanda individuale,

Pertanto, la Ditta aggiudicataria, nel caso di ordinativo di numero di pasti inferiore a quello indicato in linea di massima non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di mancato utile o di risoluzione del contratto, fermo restando il minimo garantito è di 15 (quindici) pasti giornalieri.

Le stesse condizioni si intendono applicate anche per quantitativi di pasti superiori a quelli prestabiliti come media giornaliera e/o mensile e la Ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano e ad applicare lo stesso prezzo di aggiudicazione.

I buoni pasti pervenuti dalle Scuole, verranno mensilmente confrontati con il numero dei pasti erogati dalla Ditta appaltatrice come indicati nelle fatture di riferimento.

Nessun risarcimento potrà richiedere l'Appaltatore per l'erogazione di un numero di pasti inferiore o superiore a quello indicato.

Non potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice alcun onere aggiuntivo per eventuali riorganizzazione dell'orario delle lezioni da parte delle istituzioni scolastiche e/o servizi aggiuntivi.

Art. 5 – Descrizione del servizio

L'appalto comprende i seguenti servizi e/o forniture:

- Reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- Preparazione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane, frutta e l'acqua) in legame fresco-caldo, presso la cucina centralizzata in possesso o in disponibilità della Ditta aggiudicataria, distante non oltre 12 Km dal refettorio scolastico;
- Confezionamento e trasporto dei pasti mediante uso di contenitori e mezzi conformi alle norme vigenti in materia e debitamente autorizzati dalla Asl;
- Distribuzione dei pasti agli alunni, agli insegnanti e al personale ATA debitamente autorizzati,
- Apparecchiatura dei tavoli, porzionatura dei piatti e distribuzione dei pasti a tavola;
- Sbucciamento della frutta e taglio della carne per i bambini della scuola dell'Infanzia;
- Sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- Lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati;
- Pulizia e disinfezione sala refettorio e locali utilizzati funzionalmente annessi;
- Ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto ai terminali di consumo e loro successiva pulizia e disinfezione;
- 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;
- Pulizia dell'automezzo per il trasporto dei pasti, il quale deve possedere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia;

- Fornitura di tutto il materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio: piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglie, stoviglie in ceramica o porcellana, vassoi, materiale accessorio (utensili, caraffe ecc.);
- Fornitura di materiale ed attrezzi per la pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, guanti monouso e quant'altro necessario per il personale addetto alla somministrazione e alla pulizia;
- Fornitura dei sacchetti porta-rifiuti e dei relativi contenitori, ove mancanti;
- Ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
- Coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

Art. 6 – Informazioni ai commensali

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

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di garantire un'informazione adeguata agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente;
- Provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Art. 7– Prenotazione e determinazione dei pasti

La somministrazione del pasto in favore degli utenti della Scuola dell'Infanzia avverrà dietro presentazione di appositi buoni rilasciati all'utente da parte dell'Amministrazione Comunale al costo da essa stabilito.

L'Amministrazione Comunale viene esonerata da ogni incombenza per la mancata consegna o per il mancato acquisto dei buoni da parte degli utenti.

La richiesta del numero giornaliero dei pasti da fornire, calcolato per gli alunni sulla base dei "buoni" consegnati dagli interessati, deve essere inoltrata a mezzo fax, o mail o sms alla Ditta fornitrice mediante comunicazione scritta a firma di un delegato dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo, nel quale va indicato il numero degli alunni distinti per sezione, il numero dei docenti o eventuale personale ATA, nonché il numero delle diete speciali.

Il quantitativo dei pasti da fornire deve essere comunicato alla Ditta appaltatrice entro le h. 10,00 di ogni giorno o, comunque, secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio.

Eventuali variazioni od interruzioni del servizio per motivi connessi all'attività scolastica o per cause non predeterminabili saranno comunicati alla Ditta aggiudicataria tempestivamente dal Dirigente Scolastico o da suo delegato informando anche il Comune. Nel caso specifico per scioperi del personale delle scuole e degli alunni, alla Ditta fornitrice, dovrà darsi comunicazione almeno 48 ore prima, e in tal caso non verrà riconosciuto alcun compenso per la mancata erogazione dei pasti.

La fornitura dei pasti presso le scuole dovrà essere accompagnata da apposita bolla sulla quale verranno indicati, giornalmente, il quantitativo dei pasti consegnati. La bolla dovrà essere firmata per accettazione dall'insegnante di sezione e/o da persona delegata dalla direzione scolastica.

Per la determinazione del numero dei pasti erogati, le parti procederanno nel modo seguente:

- la Ditta appaltatrice terrà un registro (o anche con la stessa bolla di consegna) in due esemplari, contenente il numero delle presenze giornaliere (specificando numero pasti alunni, numero pasti insegnanti e numero pasti personale ATA) uno dei quali dovrà essere consegnato al Comune;

- L'Incaricato del Dirigente scolastico preposto al ritiro dei buoni pasto e la ditta appaltatrice dovranno coordinarsi per il computo e la consegna dei buoni pasto; gli stessi dovranno essere presentati dalla Ditta al Responsabile dell'Ufficio scolastico del Comune, a cadenza mensile, prima dell'emissione della fattura per la necessaria verifica.

Art. 8 – Confezionamento, trasporto e consegna dei pasti

I pasti appena cucinati dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori termici, rispondenti ai requisiti di legge.

La Ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento e a mettere in atto le procedure idonee al mantenimento termico delle pietanze.

Tutte le operazioni di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono recare la dicitura "per alimenti" e rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti, D.P.R. 23.08.1982 n. 77, successivi decreti di recepimento delle direttive CEE nonché D.M. 22.07.1998 n. 338).

Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso la scuola, con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei, rispondenti ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e che siano registrati ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate all'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 e di rispettare le specifiche temperature.

Il mezzo di trasporto dovrà risultare di sufficiente capienza in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva distribuzione dei pasti presso la scuola.

Durante lo svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso la scuola, il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Art. 09 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso il punto di ristorazione della Scuola dell'Infanzia, a cura dell'Appaltatore.

Il recapito dei pasti presso ogni punto di ristorazione dovrà avvenire entro trenta minuti dalla loro preparazione.

Le operazioni di apparecchiatura dei tavoli devono essere eseguite anticipatamente all'orario di inizio pasto e non sono cumulabili con l'orario di consegna dei pasti.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo si intendono stabiliti per le ore 12,00.

In ogni caso, l'orario di consegna dei pasti sarà deciso dalla stessa Scuola in ragione della conciliazione delle esigenze didattico educative.

Il Comune potrebbe, nel corso dell'appalto, qualora se ne presentasse l'esigenza, decidere un diverso orario o un diverso punto di consegna per i pasti in favore degli utenti, senza che la Ditta possa pretendere compensi aggiuntivi oltre quelli stabiliti nel presente capitolato.

Art. 10- Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Regolamento (CE) n. 852/2004. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente o ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, 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 in conformità a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 852/2.

Art. 11 - Locali ed attrezzature

I locali adibiti a centro di cottura devono essere ubicati nel territorio comunale oppure ad una distanza dallo stesso non superiore a Km. 12 (dodici chilometri).

La produzione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti devono avvenire in locali idonei, dotati di Autorizzazione Sanitaria ai sensi del previgente art. 2 della L. 283/1962 o di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004, possedere i requisiti del citato Regolamento e dal D.P.R. 327 del 26.03.1980 per quanto compatibile e/o sovrapponibile. I locali devono essere, altresì, a norma ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro) e ss.mm.ii..

La Ditta aggiudicataria **deve presentare** all'Amministrazione Comunale, all'atto della sottoscrizione del contratto, copia dell'autorizzazione sanitaria che certifichi quanto più sopra indicato.

Il Comune mette a disposizione, in uso alla ditta Appaltatrice, i soli locali per la somministrazione dei pasti, comprendenti:

- refettorio dotato di lavello, tavoli e sedie in numero adeguato presso la scuola dell'infanzia e la scuola secondaria;
- locali per le operazioni di porzionatura (corredati di lavello, banchi di lavoro e carrello portavivande) e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.

Gli arredi e le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell' Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

Art. 12 - Sistema di autocontrollo

La Ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore (Regolamento CE 852/2004), a predisporre, attuare e mantenere, a proprie spese, per il servizio di cui trattasi, procedure permanenti di autocontrollo dell'igiene degli alimenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - analisi del pericolo e punti critici di controllo).

Detto sistema è uno strumento operativo per l'analisi dei rischi che caratterizzano il processo produttivo degli alimenti, al fine di garantirne la salubrità e la sicurezza, consentendo un monitoraggio costante della produzione.

La Ditta deve garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti soddisfino i requisiti di igiene fissati nel Regolamento CE 852/2004.

La Ditta aggiudicataria **deve presentare** all'Amministrazione Comunale, all'atto della sottoscrizione del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.

Al fine di individuare più celermente le cause di infezioni e intossicazioni alimentari, la Ditta dovrà conservare presso il centro cottura un campione rappresentativo dei pasti del giorno ed, in particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Art. 13 – Menù

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 e/o concordati con la Direzione Didattica.

Un pasto completo (pranzo) dovrà essere composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di verdura cotta o cruda
- pane: secondo la tabella dietetica
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale naturale di rete (acqua minerale in bottiglie, in caso ci fossero problemi di potabilità);
- tovaglie e tovaglioli monouso compostabili;
- piatti e bicchieri monouso compostabili o riutilizzabili previa igienizzazione;
- posate monouso compostabili (quando e dove necessarie) o riutilizzabili previa igienizzazione;

Il pasto diversificato da giorno a giorno terrà conto dei due menù, distinti in invernale ed estivo, e delle relative grammature, validati dalla competente ASL 4 e di Lanusei e dati per conosciuti dalle Ditta aggiudicataria.

Per quanto concerne le quantità delle vivande somministrate agli adulti (insegnanti, o altri soggetti adulti ai quali potrebbe essere esteso il servizio) esse dovranno essere quelle di normali porzioni servite al pubblico nei locali di ristorazione.

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

Eventuali variazioni dei menù, ritenute opportune sia in relazione all'andamento stagionale, sia a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza, dovranno essere specificamente concordate con il Comune, che provvederà a sottoporle all'approvazione della competente ASL 4.

La Ditta appaltatrice non può apportare alcuna variazione ai menù senza specifica autorizzazione scritta da parte del Comune.

La Ditta appaltatrice si impegna a rispettare anche le disposizioni contenute nel “Piano alimentare Scuole predisposto dall’Asl di Lanusei”, nelle “Linee guida regionali per la ristorazione scolastica di cui alla determina dell’Assessorato Regionale Igiene e Sanità n° 1567 del 05.12.2016.”: **disposizioni che dichiara di conoscere in quanto dalla stessa acquisite.**

In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, o di oggettiva impossibilità di preparare i pasti dovuta a guasti, interruzione dell'energia elettrica ecc., la stessa si occuperà della fornitura di un pasto freddo alternativo, composto come segue:

- un panino con formaggio
- un panino con prosciutto cotto o crudo
- un succo di frutta
- due pacchetti di crackers
- acqua minerale 50 cl in bottiglie PET
- un frutto.

La Ditta appaltatrice dovrà comunque provvedere al tempestivo ripristino della situazione di normalità.

La Direzione scolastica, in occasione di gite scolastiche o in caso di emergenza, possono richiedere all'appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio monoporzione, in sostituzione del pasto caldo.

Il cestino freddo, in linea di massima, (fermo restando che la composizione definitiva deve essere concordata con l'Azienda U.S.L.) può essere composto da: focaccia o pizzetta monoporzione, oppure un panino con fettina o formaggio, verdura (foglia di lattuga etc) per quanto possibile (in confezione singola), acqua minerale (500ml), una crostata monoporzione, uno yogurt, un frutto di stagione.

Il pane e la frutta somministrati e non consumati durante il pasto, possono essere, a richiesta della Scuola dell' Infanzia, trattenuti e distribuiti dalle insegnanti per la merenda pomeridiana della giornata.

Art. 14 – Diete speciali

La Ditta aggiudicataria si 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 certificazioni mediche e le prescrizioni fornite dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale di Lanusei, sempre rientranti nel prezzo di aggiudicazione.

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

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche *ad personam* elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti e come sopra certificate.

A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose.

È, innanzitutto, importante, si ribadisce, 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.

Si ricorda, inoltre, che la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dal regolamento Europeo sulla Privacy - UE/2016/679 o GDPR.

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

- a) le diete per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- b) la dieta per i soggetti affetti da celiachia;
- c) la dieta per i soggetti diabetici;
- d) le diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che prevedano, a scopo terapeutico, l'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);
- e) la dieta per i soggetti in diverso stato di sovrappeso;
- f) 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 si impegna ad 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.

Art. 15- Caratteristiche delle derrate alimentari

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

Gli alimenti dovranno avere le caratteristiche, indicate negli allegati “Caratteristiche delle sostanze alimentari” e “Piano alimentare” predisposti dall’ASI n°4 e nelle “Linee guida regionali per la ristorazione scolastica”.

Art. 16 – Utilizzo di prodotti Biologici e a lotta integrata

I prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale, pertanto l'appaltatore si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo dei medesimi.

L'appaltatore si impegna a utilizzare per la preparazione dei pasti, prodotti biologici o da agricoltura integrata, locali e a filiera corta, in una quantità non inferiore al 30% del totale.

I prodotti biologici, vegetali e animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura di ogni stato membro, come da Regolamenti Europei e Nazionali e da norme attuative anche dei prodotti *IGP DOP e STG*, che l'aggiudicatario dichiara di conoscere.

(a titolo esemplificativo: Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine biologici devono essere in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, - Mentre i prodotti di cui sopra derivanti da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti *IGP DOP e STG* – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.).

Per quanto riguarda le uova, se non provenienti da allevamenti biologici, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” allegati definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne proveniente da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi, e quella con etichettatura *IGP e DOP* – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.)

Tutti i prodotti biologici devono avere in etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.

L'appaltatore si impegna a promuovere il consumo e a utilizzare i prodotti tipici, disciplinati dal regolamento CEE n. 2081/92 “Protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni

geografiche “ e dai Regolamenti CEE n. 2082/92 e n. 1848/93 “ Attestazioni di specificità “, riconoscono la validità sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici. I marchi che contrassegnano le produzioni tipiche e di qualità sono: DOP e IGP.

Art. 17 - Condimenti

Il formaggio grattugiato viene 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 esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano o Grana Sardo.

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. 18 – Etichettatura delle derrate alimentari.

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.

Art. 19 – Garanzie e 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'appaltatore 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.

Art. 20 – Igiene della produzione

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

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'Appaltatore deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che lo stesso 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.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate, *soprattutto per la particolare attenzione alla contaminazione delle “diete speciali”.*

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda 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 gastronomi.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronomie, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 21 – 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 in giornata.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed 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 venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

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 ad 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.

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.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25 °C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

La conservazione degli alimenti deve essere eseguita in conformità a quanto stabilito dal presente capitolato e per quanto non previsto al Regolamento CEE 852/2004 e a leggi statali e comunitarie vigenti in materia.

Art. 22 – 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 frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;

Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (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 di 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. 23 Linea Refrigerata.

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

Art. 24 – Pentolame per la cottura

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 25 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al Reg. CEE 852/2004 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 26 - Somministrazione

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L' Appaltatore deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu.

Art. 27 - Operazioni prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale messo a disposizione dall'Appaltatore nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stoviglie compostabili, fornito dall'appaltatore e conforme ai requisiti indicati nelle Tabelle Merceologiche.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 - Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2 - indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3 - esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri capovolti e acqua minerale di rete in contenitori in melamina o vetro;
- 5 - all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 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 ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- 8 - la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- 9 - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 10 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;

- 11 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 12 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 13 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 14 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 15 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica);
- 16 - il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto (concordando le modalità con l'Autorità scolastica).

Per la scuola dell'Infanzia statali è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Per quest'ultima deve essere rispettato il peso nonché il numero.

Art. 28 - Disposizioni Igienico-Sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al Regolamento CEE n.852/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto espressamente dal presente Capitolato e degli allegati.

Art. 29 - Personale dipendente della Ditta - Sicurezza nei luoghi di lavoro

Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione ed alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti, al fine di garantire una elevata qualità del servizio.

La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

Ognuno deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario, costituito da idonei copricapo, camici e grembiuli bianchi, nonché idonee calzature.

Inoltre, è richiesto l'uso di mascherine da parte di cuochi e di mascherine e guanti da parte degli addetti al confezionamento dei pasti.

Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento identificativo dell'unità lavorativa (denominazione della Ditta, nonché nome e qualifica del dipendente).

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio.

Il mantenere in servizio personale sprovvisto dei requisiti di cui sopra comporta l'applicazione di una sanzione pecuniaria per ogni dipendente sprovvisto.

Il personale tutto deve essere inquadrato, retribuito ed assicurato nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali contro gli infortuni sul lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti da ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

La Ditta dovrà, inoltre, osservare le norme vigenti in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro e di igiene del lavoro.

Il personale utilizzato per la preparazione e la consegna dei pasti presso la scuola deve, inoltre, essere assicurato dalla Ditta sia per eventuali infortuni che per responsabilità civile verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio ed in ragione dello stesso, intendendosi di fatto

l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti all'instaurazione di una eventuale lite.

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale ed aggiornare in caso di variazioni:

- il nominativo ed il relativo recapito telefonico di un responsabile del servizio, che deve controllare la distribuzione dei pasti, intervenire immediatamente nel caso di urgenze o disservizi, tenere i rapporti con l'Ufficio Servizi Socio Culturale del Comune e le Autorità Scolastiche;
- l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.

La Ditta dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo alla constatazione dell'assenza.

Il personale tutto dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.

L'appaltatore dovrà sostituire il personale che abbia dimostrato nell'espletamento del servizio atteggiamenti irrispettosi nei confronti dei minori, del personale docente e di vigilanza, entro le 48 ore successive alla richiesta del Comune.

Nessun rapporto di lavoro sarà instaurato tra il comune e i lavoratori operanti nel servizio, i quali restano a totale carico della Ditta aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni responsabilità presente e futura in specie per eventuali infortuni.

L'impresa aggiudicataria sarà obbligata a rilevare l'eventuale personale assunto dall'impresa uscente secondo quanto previsto dagli artt. 326 e successivi del CCNL di categoria in materia di "passaggi diretti ed immediati".

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria, 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.vo 626/94 e successive integrazioni e/o modificazioni.

L'impresa deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'Art. 4 del D. Lgs.vo 626/94, tenendolo a disposizione, sarà compito dell'Ufficio Socio –culturale eseguire le opportune verifiche.

Sicurezza Nei luoghi di lavoro. La Ditta appaltatrice all'atto della stipula del contratto o, al massimo, prima della data del verbale di consegna del servizio, deve predisporre il P.O.S. (piano operativo di sicurezza), secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 30 - Pulizia delle strutture di produzione e consumo

L'appaltatore dovrà tenere il Centro di Produzione e i Punti di Ristorazione e locali in uso annessi in perfetto stato di igiene e pulizia. I detersivi dovranno essere conformi a quanto previsto all'art.

31. 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 delle stoviglie, locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, locali sporzionatura, dispense, servizi igienici, spogliatoi).

Art. 31 - Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

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

I detersivi utilizzati per le pulizie e per la disinfezione 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", dovranno restare a disposizione di tutti gli operatori e fruitori del servizio tutte le schede tecniche e di sicurezza aggiornate secondo la normativa vigente.

Art. 32 - 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.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti e presso ogni Punto di Ristorazione.

Art. 33 Gestione dei rifiuti e post-consumo

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

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta.

La raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche, in applicazione dell'allegato al ex D.Lgs. 193 del 06/11/2007 ovvero Reg CE 178/2002 e 852/2004 e ss.ii.mm. .

Art. 34 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

La vigilanza e il controllo sul funzionamento del servizio, sull'osservanza delle prescrizioni del presente capitolato, delle tabelle dietetiche e del rispetto della norme igienico sanitarie, possono essere esercitati in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, direttamente dal Comune e dall'Azienda U.S.L., per quanto di rispettiva competenza.

Il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, possono essere effettuati, pure individualmente, nell'orario di refezione scolastica, anche dal personale della Scuola e dai Genitori (questi ultimi , individuati tramite accordi preventivi col Comune, avranno diritto alla fornitura del pasto gratuitamente nella misura di un pasto settimanale).

L'impresa, in accordo con l'Amministrazione Comunale, dovrà predisporre apposita modulistica, che metterà a disposizione degli addetti al controllo e degli stessi utenti del servizio per la valutazione dello stesso, in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

Per consentire le operazioni di controllo, nel rispetto delle norme igieniche vigenti, la Ditta appaltatrice dovrà fornire al personale che deve effettuare i controlli, camici, cuffie e mascherine monouso.

Art. 35- Varianti al contratto

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

La stazione appaltante può introdurre variazioni al contratto nei seguenti casi:

- per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;

- per cause impreviste e imprevedibili, accertate dal responsabile del procedimento, o per l'intervenuta possibilità di utilizzare tecnologie o prodotti non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del concorrente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti della qualità delle prestazioni eseguite.

La Ditta esecutrice ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni al servizio di carattere non sostanziale, che non comportino maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante.

Art. 36 – Pagamenti

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato alla Ditta su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro i termini di legge.

La fattura deve essere emessa secondo il formato previsto nell'allegato A “ Formato della fattura elettronica “ del D.M. n° 55 del 03.04.2013, relativa al servizio effettuato nel mese precedente, accompagnata da rendiconto analitico mensile circa i pasti erogati e indicanti i pasti per alunni e adulti e eventuale personale ATA autorizzato, accompagnato dai relativi buoni pasto.

Il pagamento avverrà:

-dopo la verifica da parte del Responsabile del Procedimento e

- dopo accertamento della regolarità contributiva acquisizione del DURC da parte del Comune e al rispetto della tracciabilità dei pagamenti così come dettato dalla normativa vigente, (*art.3 della L. n°136/2010, comunicazione estremi identificativi dei conti correnti dedicati, generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi*).

Con il pagamento del corrispettivo determinato in sede di aggiudicazione, la Ditta appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere e non può pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, connesso o conseguente, alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

In caso di inosservanza del servizio oggetto di aggiudicazione, l'Ufficio competente sospenderà il pagamento della fattura e procederà a fare gli addebiti ritenuti necessari a fronte dell'inadempienza.

Art. 37 – Responsabilità e coperture assicurative

Esonero da responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'Appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Rimane espressamente convenuto che l'impresa stessa, in caso di infortunio dei propri lavoratori, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intende perciò sollevata nella forma più completa l'Amministrazione comunale.

Responsabilità dell'appaltatore e coperture assicurative

Sarà obbligo dell'impresa appaltatrice adottare, nell'esecuzione del servizio, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori, dell'utenza e di qualunque altro soggetto terzo e per evitare danni materiali di qualsiasi natura a beni pubblici o privati. L'appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi, attrezzature, arredi o comunque beni impiegati nell'espletamento del servizio, anche se di proprietà del committente, nonché degli eventuali infortuni e danni a persone o cose che dagli stessi mezzi, attrezzature, arredi

o beni possano derivare, come pure dei danni causati a persone o cose dall'attività del proprio personale.

La ditta appaltatrice è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi dell'Amministrazione Comunale e di terzi, di ogni e qualsiasi danno a cose e/o persone derivanti dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'Amministrazione Comunale.

La stessa ditta è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, con una o più primarie società assicurative, apposita **adeguata polizza assicurativa civile e infortuni contro i relativi rischi, senza alcuna franchigia**, per tutti i danni derivanti dalla attività di gestione del servizio e da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale e più precisamente per un massimale non inferiore a euro 5.000.000,00, per qualsiasi sinistro derivante dall'espletamento del servizio come sopra descritto.

La polizza dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale. E' altresì ammessa l'estensione di polizze eventualmente esistenti, nel rispetto del suddetto massimale.

Copia autentica della polizza assicurativa, debitamente quietanzata, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro il termine stabilito dalla medesima per la stipulazione del contratto.

Art. 38 – Cauzione Provvisoria e cauzione definitiva

Per partecipare alla gara è necessaria la costituzione di una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo base netto complessivo a base d'asta.

Prima della stipulazione del contratto, è necessaria la costituzione di una cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danno, nonché del rimborso delle somme che l'amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La garanzia non può venire svincolata se non ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore sempre che all'Ente appaltante non competa il diritto di incameramento della cauzione o parte della stessa

Resta salvo per l'Amministrazione appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Amministrazione ha facoltà di escutere la polizza fideiussoria a semplice richiesta.

Si precisa infine che le polizze e le fideiussioni di cui sopra devono essere prodotte in originale.

Art. 39– Penalità e risoluzione del contratto

Il Comune, in via generale, in caso di inadempienze, mancanze o danni accertati e imputabili all'appaltatore, dopo aver notificato in precedenza gli addebiti stessi all'appaltatore, oltre al risarcimento dell'eventuale danno provocato, applicherà una penale variabile minima da **€ 100,00 per ogni giorno in cui si è verificato il disservizio.**

Per gli eventi costituenti disservizio, e dopo il primo, la penale, per ogni giorno è di **€ 200,00 per il secondo evento ed € 300,00 per il terzo evento.**

Per evento si intende un fatto/situazione di disservizio (interruzione, inadempienza, etc.) che ha avuto la stessa causa (origine).

L'applicazione delle penali è preceduta da formale contestazione di addebito per iscritto, firmata dal responsabile del Procedimento e vistata dal Responsabile del Servizio. Qualora, nel termine di 10 giorni decorrenti da quello successivo alla notifica, la ditta appaltatrice non dovesse produrre alcuna nota esaurientemente giustificativa dell'infrazione effettuata, si procederà senza ulteriore avviso, con determinazione o provvedimento del Responsabile dell'Ufficio e/o Procedimento servizio, all'applicazione delle penalità.

Nelle more della definizione del procedimento è comunque trattenuta la somma corrispondente all'importo delle penali nella prima liquidazione utile.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di risolvere, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, il contratto di appalto in qualunque momento, senza alcun indennizzo per l'appaltatore qualora si verificassero gravi irregolarità e negligenze e nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse, in via esemplificativa anche per uno dei seguenti punti:

- a) mancata assunzione del servizio alla data stabilita,
- b) perdita da parte dell'impresa dei requisiti di idoneità morale, tecnica e finanziaria di cui al presente capitolato;
- c) sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio, non rispetto disposizioni referenti della Scuola e Amministrazione Comunale;
- d) interruzione del servizio protrattasi per cinque giorni anche non continuativi in ragione di anno scolastico;
- e) dopo tre eventi costituenti disservizio, la Ditta appaltatrice che intende avvalersi di questa clausola risolutiva risponderà anche dei danni che dalla risoluzione anticipata possano derivare all'Amministrazione appaltante;
- f) contegno scorretto verso gli utenti [bambini (alunni/ scolari) genitori, docenti] da parte del personale dell'impresa;
- g) cessione a terzi del contratto d'appalto;
- h) divieto di subappalto;
- i) inosservanza delle normativa in materia di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, in materia assistenziale e previdenziale, in materia di sicurezza sul lavoro e in materia di applicazione dei contratti di lavoro con particolare attenzione ad eventuali elusioni.

In tal caso all'Appaltatore verrà corrisposto il corrispettivo pari al servizio effettivamente e regolarmente effettuato con deduzione dell'ammontare delle eventuali penali fatta salva ogni azione di rivalsa nei confronti del medesimo per i danni derivanti dall'inadempienza o dalla violazione degli obblighi contrattuali e l'incameramento della cauzione.

Art. 40 – Esecuzione del servizio in pendenza di stipulazione del contratto

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- la costituzione di cauzione definitiva con le modalità di cui al precedente art. 38;
- la trasmissione di copia conforme della/e polizza/e specificate al precedente art. 37;

Art. 41 – Domicilio - Controversie

-L'appaltatore elegge domicilio presso gli uffici comunali. Tutte le comunicazioni inerenti al presente contratto sono fatte dalla stazione appaltante tramite una delle seguenti modalità:

- l'indirizzo PEC della Ditta che deve essere comunicato entro la data del verbale di consegna del servizio;

-Le controversie che dovessero insorgere in ordine all'esecuzione del contratto di cui al presente Capitolato verranno deferite all'Autorità giudiziaria ordinaria. Competente è esclusivamente il Foro di Lanusei.

E' escluso il ricorso al collegio arbitrale.

Art. 42— Spese contrattuali - Specificazione - Rinvio

- Oltre a tutte le spese obbligatorie e prescritte dalla vigente normativa ed a quelle specificate nel presente capitolato, sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di contratto, che sarà stipulato in forma pubblica amministrativa, quali bolli, registrazione, diritti di segreteria, nessuna esclusa, e di ogni altra imposta e spesa inerente l'esecuzione del servizio.

- La Ditta affidataria entro dieci giorni decorrenti dalla data del ricevimento della lettera con la quale viene comunicata l'aggiudicazione provvisoria (subordinata all'accertamento del possesso dei requisiti dichiarati in sede di offerta o, comunque, necessari per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto) deve far pervenire, a pena decadenza, la documentazione richiesta nonché tutto quanto previsto dalla Legge in materia di contratti d'appalto.
- La stipula del contratto, dopo l'aggiudicazione definitiva, avviene trascorso il termine prescritto dalla normativa appalti.
- La sottoscrizione del contratto, equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della Ditta affidataria, di tutta la documentazione oggetto del presente appalto nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia.
- Mentre la Ditta resta obbligata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa obbligo alcuno se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la gara in questione e ad essa necessaria e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica, ossia dopo l'aggiudicazione definitiva da parte del Responsabile del Servizio.
- Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale, si fa rinvio alle disposizioni di Legge, ai regolamenti in materia e agli articoli del Codice Civile.

Art. 43 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi del regolamento Europeo sulla Privacy - UE/2016/679 o GDPR (*ex art. 13 del Dlvo 30.06.2003 n. 196*), si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto carta sia mediante supporto informatico.

Responsabile del trattamento dati è il Comune di Lotzorai.

Addì, 04.09.2019

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO

Decreto Sindacale Protocollo 4240 del 05.09.2011 e 927 del 20.02.2017

Ragioniera Comunale Capo - f.to Rita Lisi