



COMUNE DI URI

PROVINCIA DI SASSARI
AREA AMMINISTRATIVA

Via Sassari n. 99 – 07040 Uri - Tel. 0794187050 – Fax 0794187077 -Email: protocollo@comune.uri.ss.it
Pec: protocollo.uri@pec.comunas.it - Sito internet :www.comune.uri.ss.it



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

SCUOLA INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

A.S. 2022/2023 2023/2024

CODICE CIG 93632931D2

INDICE

ART.	DESCRIZIONE
1	Oggetto
2	Durata e Inizio
3	Importo a base di gara e modalità di affidamento
4	Dimensione dell'utenza e luogo dell'affidamento
5	Obblighi generali
6	Preparazione e confezionamento dei pasti
7	Misure di Sanificazione Ambientale
8	Qualità delle materie prime e del servizio
9	Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti
10	Ulteriori prescrizioni
11	Esclusione del minimo garantito. Prenotazione pasti a carico dell'impresa appaltatrice
12	Responsabilità e assicurazioni
13	Interruzione del servizio
14	Osservanza delle leggi e dei regolamenti
15	Corrispettivi
16	Menù
17	Modifiche definitive ai menù
18	Sicurezza Alimentare, Ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare
19	Caratteristiche delle materie prime e manipolazione
20	Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e consumo. Programma e modalità di pulizia e sanificazione
21	Formazione professionale
22	Vestiaro
23	Idoneità sanitaria
24	Caratteristiche del centro cottura
25	Campionatura dei cibi somministrati
26	Monitoraggio e piano di autocontrollo da parte dell'impresa appaltatrice
27	Autorizzazioni Sanitarie

28	Monitoraggio e controllo da parte del Comune di Uri
29	Personale
30	Responsabile del Servizio
31	Igiene e controlli sul personale addetto
32	Subappalto
33	Vigilanza e controlli
34	Oneri diversi
35	Penali
36	Diritto di sciopero
37	Rispetto delle norme in materia di sicurezza
38	Controversie giudiziarie
39	Risoluzione del contratto
40	Esecuzione in danno
41	Diritto di recesso
42	Riservatezza e trattamento dei dati personali
43	Tracciabilità dei flussi finanziari
44	Osservanza di leggi e decreti
45	Garanzie
Allegato A	Scuole e utenti destinatari del servizio
Allegato B	Caratteristiche delle derrate alimentari
Allegato C	Grammaturo e menù scuola infanzia e primaria
Allegato D	D.U.V.R.I.

ART. 1 OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione dei pasti e la successiva fornitura, presso le sedi della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, agli alunni ed agli insegnanti delle relative classi;

Precisamente, sono a carico dell'appaltatore:

- la produzione e la fornitura di pasti;
- la fornitura di diete personalizzate agli utenti aventi particolari necessità ed esigenze;
- la fornitura del corredo necessario alla distribuzione e alla consumazione dei pasti;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la fornitura, il ritiro e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate, contenitori vari) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
- l'approvvigionamento e la conservazione delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio;
- l'approvvigionamento e la fornitura agli utenti di acqua minerale naturale, in bottiglie chiuse sigillate;
- la distribuzione, con scodellamento, dei pasti ai commensali, la sbucciatura della frutta e il taglio della carne agli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e (a richiesta) ai bambini frequentanti la scuola primaria (che necessitano di assistenza);
- l'assistenza al pasto;
- la pulizia, la disinfezione e la sanificazione dei locali dove avviene la refezione (anche se in aula), compresi tavoli, sedie, pavimento, infissi, e quanto altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio, dei locali accessori, della dispensa, dei bagni, più in generale, di ogni locale interessato dal servizio in oggetto;
- l'approvvigionamento del materiale occorrente per la pulizia e la sanificazione;
- il trasporto dei pasti, adeguatamente confezionati, dal centro di preparazione al luogo di consumo, con veicolo idoneo ed autorizzato, secondo le vigenti normative igienico-sanitarie;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti, il convogliamento degli stessi presso i rispettivi punti di raccolta;
- la rilevazione, registrazione e prenotazione nominativa (giornaliera) dei pasti e la successiva trasmissione dei dati raccolti (con periodicità mensile) al Comune di Uri (il sistema di rilevazione dovrà consentire la verifica del regolare flusso dei pagamenti da parte degli utenti);
- la rilevazione, registrazione e prenotazione delle diete speciali e la successiva trasmissione dei dati raccolti al Comune di Uri.

Le scuole destinatarie del servizio, unitamente al numero degli utenti, sono indicate nell'allegato A.

Il numero degli utenti indicato è suscettibile di variazioni, in aumento o in diminuzione, sulla base delle richieste formulate dalle competenti autorità scolastiche;

L'appaltatore è obbligato a richiedere giornalmente, alle competenti autorità scolastiche, il numero dei pasti da somministrare, secondo le modalità successivamente specificate;

Il servizio mensa è svolto in base al calendario scolastico approvato dalla Regione Sardegna e si articola su cinque giorni settimanali (dal lunedì al venerdì), secondo le indicazioni delle competenti autorità scolastiche.

L'appaltatore deve accogliere le modificazioni del menù introdotte per motivazioni di salute, religiose e ideologiche.

L'appaltatore, durante il periodo di validità del contratto, senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune di Uri, deve prontamente accogliere ogni variazione di Menù, tabelle dietetiche, ricette e/o indicazioni alimentari, inoltrata dalle autorità sanitarie di competenza.

L'appaltatore, nella preparazione dei pasti, è obbligato all'osservanza dei Menù, regolarmente approvati dal SIAN.

L'appaltatore deve osservare, scrupolosamente, le misure necessarie a prevenire la diffusione del virus SARS CoV-2, così come definite dalle competenti autorità.

Costituisce oggetto del presente capitolato anche la gestione completa, per la mensa, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs n. 193/2007 (HACCP).

ART. 2 DURATA E INIZIO

Il contratto interessa gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024, con decorrenza (presunta) dal 3 ottobre 2022 e sino al 30 giugno 2024;

Saranno comunicati dall'Ente, mediante posta elettronica certificata, i termini del servizio (iniziale e finale);

L'appaltatore deve garantire il servizio a decorrere dal 3 ottobre 2022, sino all'ultimazione dell'anno scolastico 2023/2024, in osservanza del calendario scolastico, salvo interruzioni non prevedibili.

Per calendario scolastico si intende il periodo di durata dell'attività didattica, sia per la scuola dell'infanzia che la scuola primaria;

Il servizio di refezione è sospeso nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico e in presenza di eventi legati all'astensione dal lavoro del personale (docente e non), dalle attività didattiche degli alunni, ovvero per qualsiasi altra valida causa;

L'appaltatore, salvo i casi di accertata impossibilità, deve essere informato della sospensione del servizio, dagli organi scolastici, almeno entro il giorno precedente.

ART. 3 IMPORTO A BASE DI GARA E MODALITA' DI AFFIDAMENTO

Il valore complessivo dell'appalto, ai fini della valutazione della soglia, è determinato in € **236.136,00**, oltre IVA e oneri per la sicurezza come segue:

DESCRIZIONE	IMPORTO
Costo unitario a pasto a base d'asta	€ 4,80
Numero di pasti presunti	n. 49.195
Importo Totale (4.80*49.195)	€ 236.136,00
Importo Totale compreso Iva 4%	€ 245.581,44
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€498,96
Valore totale appalto (IVA inclusa)	€ 246.080,4

inclusi il confezionamento e il trasporto dei pasti, dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici, e di quanto altro previsto a carico dell'appaltatore dal presente capitolato.

Il servizio sarà affidato mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. b) della Legge 120/2020, come successivamente modificato dall'art. 51 comma 1 lettera a) della legge 108/2021, da esperirsi attraverso la Centrale di Committenza Regionale "SARDEGNA CAT".

L'importo di aggiudicazione costituisce la base per la determinazione del corrispettivo, per l'intera durata dell'appalto, dell'intera realizzazione del servizio, così come definita dal presente capitolato.

In dipendenza di quanto sopra, il soggetto aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere e pretendere per il servizio di che trattasi, nessun altro onere, né finanziario né di altra natura, può essere domandato.

ART. 4 DIMENSIONI DELL'UTENZA E LUOGO DELL'AFFIDAMENTO

L'utenza è composta da alunni e insegnanti della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

Il numero di pasti da erogare, negli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024, è stimato, complessivamente, in **49.195**;

La scuola dell'infanzia e la scuola primaria usufruiscono del servizio di refezione scolastica per n. 5 giorni la settimana.

Il numero degli alunni e degli insegnanti che usufruisce dei pasti è meramente indicativo, suscettibile di variazioni, in aumento o in diminuzione, senza che ciò implichi alcuna modifica nell'applicazione del presente capitolato.

Il numero dei pasti da somministrare è subordinato alla effettiva presenza degli alunni e degli insegnanti che usufruiscono del servizio mensa e comunque sarà determinato dalla rilevazione delle presenze, effettuate a cura dell'affidatario del servizio.

Il numero dei pasti è variabile, in aumento o in diminuzione, con seguente adeguamento dello stanziamento previsto, anche in ragione delle giornate effettive di scuola, stabilite in base alla programmazione didattica, senza che l'impresa affidataria possa avanzare al riguardo pretese di alcuna natura verso il Comune di Uri.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso tra il primo giorno utile del mese di ottobre e l'ultimo giorno utile della prima settimana del mese di giugno per la scuola primaria, e l'ultimo giorno utile dell'ultima settimana del mese di giugno per la scuola dell'infanzia;

I termini del servizio possono essere anticipati o posticipati, ad insindacabile giudizio del Comune di Uri.

I pasti devono essere preparati presso il centro di cottura allestito, a proprie spese, dall'impresa affidataria, in locali idonei allo scopo, secondo le vigenti normative.

I pasti devono essere trasportati e distribuiti, dall'impresa affidataria, a proprie spese, nei locali allo scopo destinati, con mezzi idonei e autorizzati, secondo le vigenti normative.

Il personale impiegato nel servizio deve essere rapportato al numero dei pasti da servire quotidianamente presso le sale mensa della scuola dell'infanzia e della scuola primaria del Comune di Uri.

ART. 5 OBBLIGHI GENERALI

L'appaltatore ha l'obbligo di disporre di apposito centro cottura, idoneo sotto il profilo urbanistico - edilizio e igienico - sanitario, secondo la normativa vigente, alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti e dotato delle necessarie attrezzature, secondo le caratteristiche previste dal presente capitolato speciale (art. 25) o, in caso di aggiudicazione dell'appalto, di approntare il centro cottura prima dell'inizio del servizio, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

Il centro di cottura deve essere ubicato entro un massimo di 40 (quaranta) Km dal Comune di Uri.

L'appaltatore deve disporre di un centro di cottura alternativo per far fronte a situazioni di emergenza.

L'appaltatore, entro e non oltre la data fissata per l'inizio del servizio e durante l'esecuzione del contratto, deve disporre delle prescritte autorizzazioni sanitarie o della comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 o di altre eventuali autorizzazioni, per l'esercizio dell'attività, che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente; pena, la decadenza dall'aggiudicazione;

L'appaltatore deve osservare il Regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità di ogni alimento;

L'appaltatore deve approvvigionarsi delle derrate alimentari con caratteristiche qualitative rispondenti ai requisiti previsti di cui all'allegato "B" del presente Capitolato (per costituirne parte integrante).

L'appaltatore, per la preparazione dei pasti, deve utilizzare derrate alimentari confezionate ed etichettate in conformità alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;

L'appaltatore deve osservare i menù-tipo, diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera estate, vidimati dalla competente autorità sanitaria (allegati al presente Capitolato), alternando settimanalmente le quattro variazioni previste e concordando con le scuole, d'intesa con l'autorità sanitaria competente, eventuali variazioni.

L'appaltatore, in pendenza di contratto, è obbligato a soddisfare le richieste di modifica ai menù concordate tra il comune di Uri e l'autorità sanitaria competente;

L'appaltatore, nella porzionatura e nel confezionamento delle pietanze, è obbligato ad attenersi alle grammature riportate per i diversi tipi di scuola nei documenti allegati al presente Capitolato;

Tutte le prescrizioni di cui sopra, inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate dall'Amministrazione Comunale su indicazione, parere o d'intesa con le competenti autorità sanitarie;

L'appaltatore deve fornire il corredo necessario, giornalmente occorrente, per la consumazione del pasto (posate, bicchieri, salviette, tovaglie monouso).

L'appaltatore deve garantire il servizio di assistenza al pasto (apparecchiare, servire a tavola sparecchiare, provvedere alla pulizia e alla disinfezione dei locali dove avviene la refezione, anche se in aula, e dei bagni utilizzati dagli alunni durante la consumazione dei pasti).

L'appaltatore deve garantire il trasporto e la consegna dei pasti, dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici, secondo gli orari indicati dalle autorità scolastiche e le modalità (tempi e norme di sicurezza) di cui al presente capitolato speciale;

L'appaltatore, per il confezionamento dei pasti e degli alimenti, in generale per le dotazioni individuali (posate, bicchieri, ecc.), deve impiegare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme in materia igienico - sanitaria; l'appaltatore, a semplice richiesta del Comune di Uri, si obbliga a sostituire i materiali medesimi.

L'appaltatore deve provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e al convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

ART. 6

PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO PASTI

I pasti devono essere preparati e cotti esclusivamente presso il Centro di Cottura di cui al precedente art. 5, con sistemi tradizionali (inteso legame caldo), e con impiego di alimenti di prima qualità, forniti da aziende qualificate, conformi alle vigenti leggi, sia rispetto al profilo merceologico che organolettico.

E' rigorosamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti.

Gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche e i requisiti indicati nelle tabelle merceologiche e rispettare le grammature, di cui ai documenti allegati al presente Capitolato.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, deve acquisire, dalle competenti autorità scolastiche, gli orari fissati per la mensa;

L'appaltatore deve trasmettere al Comune di Uri l'elenco analitico degli orari del servizio; successive variazioni dovranno essere utilmente comunicate.

I cibi, non appena cotti, devono essere immessi in apposito contenitore, monoporzione, atossico, da utilizzarsi una sola volta (materiale a perdere) e sigillato a mezzo di macchina confezionatrice.

Le singole confezioni monoporzione devono essere depositate, ancora calde, in contenitori termici, dotati di chiusura ermetica, al fine di conservare la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto.

Il secondo e il contorno devono essere immessi in separati contenitori.

Le porzioni individuali di pane e frutta devono essere confezionate singolarmente, in appositi contenitori igienicamente idonei.

La frutta deve essere preventivamente lavata con prodotti disinfettanti.

Le posate, i bicchieri e le salviette devono essere igieniche, pratiche, funzionali; in particolare, le posate non devono presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

I pasti, relativamente allo stato degli alimenti impiegati, devono essere conformi a quanto disposto all'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n.° 283 e ss.mm.ii. e all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n.° 327 e ss.mm.ii., per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo, e realizzati con l'utilizzo di prodotti biologici, tipici o prodotti in Sardegna o D.O.P., conformi all'art. 59, comma 4, della Legge n.488/99 e ss.mm.ii., in materia di promozione della produzione agricola biologica e di qualità.

L'appaltatore, nelle fasi di preparazione e cottura dei pasti, deve salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti (i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina, e tenendo conto delle variazioni di peso).

In particolare, si precisa:

- è obbligatorio, durante la somministrazione del pasto, provvedere alla fornitura di acqua oligominerale naturale;
- è obbligatorio preparare tutti gli alimenti il medesimo giorno del consumo;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è obbligatorio riporre tutti gli alimenti in contenitori idonei, a seconda della loro deperibilità;
- è vietato detenere o utilizzare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- è vietato ricongelare le materie prime surgelate;
- è vietato congelare il pane;
- è vietato sottoporre a frittura ciascuna preparazione;
- è vietato utilizzare, quali basi per la preparazione di vivande, "fondi di cottura" ottenuti dalla soffrittura prolungata degli ingredienti;
- è consentito utilizzare, esclusivamente, sale marino iodato;
- è vietato utilizzare "preparati" per purè o dadi per brodo.
- è consentito, quale addensante, esclusivamente l'utilizzo di farina o la fecola di patate;
- è vietato utilizzare vegetali in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati;
- è consentito utilizzare, per la cottura dei pasti, esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro;
- è vietato utilizzare pentole in alluminio;
- è vietato l'utilizzo di tegami, padelle, pentole, teglie e in generale di ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" che presenti abrasioni;
- è obbligatorio, al fine di escludere il rischio di contaminazione degli alimenti da sostanze chimiche o da materiali nocivi, provvedere alla sostituzione dei recipienti usurati o danneggiati;
- è obbligatorio osservare le grammature degli alimenti previste nei documenti allegati alla presente determinazione, secondo la suddivisione per ordine di scuola;
- è vietata la compensazione delle grammature previste per ciascun ordine di scuola.

Inoltre, l'Appaltatore deve

- mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino alla distribuzione;

- mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore ai 10°C durante il trasporto e sino distribuzione;
- fornire il formaggio grattugiato nelle quantità sufficienti alle richieste degli utenti;
- fornire alle scuole la giusta quantità di olio extra vergine di oliva per il condimento;
- dotare il centro di cottura di strumenti idonei alla verifica della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.

Le rilevazioni della temperatura possono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone, non afferente, che sottoscrive o contesta la veridicità delle rilevazioni;

L'appaltatore deve provvedere al ritiro, alla pulizia e alla sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti.

ART. 7 MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE

L'appaltatore deve osservare scrupolosamente le seguenti prescrizioni, parte integrante degli obblighi generali:

- Detersione, disinfezione e igienizzazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., sia nel centro di cottura che nei locali destinati al servizio di refezione scolastica.
- detersione, disinfezione igienizzazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e più in generali di ogni strumento d'uso;
- detersione, disinfezione e igienizzazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti;
- disinfestazione periodica e derattizzazione, secondo la necessità;
- adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori;
- verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

ART. 8 QUALITA' DELLE MATERIE PRIME E DEL SERVIZIO

L'appaltatore, nella preparazione dei pasti, deve utilizzare esclusivamente materie prime di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, con preferenza di prodotti sardi e tipici del territorio e a filiera corta, DOP e IGP, secondo quanto indicato nella L. R. 1/2010, precisamente:

- Integrità del prodotto, dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati, di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo.
- Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti.
- Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni (privi di ammaccature, ruggine ecc.).
- preparazione giornaliera dei pasti.

Quanto prescritto dal presente articolo (anche) ad integrazione degli obblighi generali ed ulteriori del capitolato speciale.

ART. 9 NORME E MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

L'appaltatore deve confezionare i pasti, a caldo, in contenitori a chiusura ermetica, isotermici o termici, multiporzione e tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalla normativa in materia di alimenti nella ristorazione collettiva.

L'appaltatore, per il trasporto, deve utilizzare esclusivamente mezzi idonei alla veicolazione dei pasti secondo la normativa vigente, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti.

L'appaltatore deve consegnare i pasti in orario utile per la loro consumazione, come disposto dalle autorità scolastiche, comunque entro trentacinque minuti antecedenti l'orario fissato per l'inizio della mensa (per ciascun ordine di scuola e plesso scolastico).

L'appaltatore deve disporre di strumenti per un rapido controllo delle temperature il cui rispetto deve essere garantito anche durante il trasporto e per l'intero periodo di conservazione dei pasti, da preservare nei contenitori termici fino alla somministrazione.

L'appaltatore deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che tra la produzione dei pasti e l'orario di inizio del servizio mensa, come stabilito dalle autorità scolastiche, sia compreso un intervallo temporale massimo di 50 (cinquanta) minuti.

L'appaltatore, in occasione della fornitura dei pasti, deve consegnare all'insegnante di sezione (che la sottoscrive) apposita "bolla", indicante la data, l'ora di ultimazione della cottura e di consegna, il quantitativo dei pasti e ogni altra informazione prevista per legge;

ART. 10 ULTERIORI PRESCRIZIONI

L'appaltatore, in orario da concordare con le autorità scolastiche, deve provvedere alla pulizia e disinfezione dei locali refettorio, al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto del cibo, alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e al conferimento degli stessi presso i punti di raccolta.

L'appaltatore, ove si renda necessario l'istituzione di turni, è obbligato a concordare con i Dirigenti scolastici e comunali orari diversi da quelli indicati nel presente capitolato speciale.

In fase di somministrazione, oltre alle buone norme di sicurezza igienica adottate dagli addetti, dovrà essere oggetto di particolare attenzione anche l'ambiente in cui avverrà il consumo dei pasti: l'adeguato arredamento dei locali, l'utilizzo di tovaglie, posate, stoviglie ed accessori del pasto, idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia, sono anche questi obblighi cui l'appaltatore è tenuto ad osservare e garantire costantemente.

In aggiunta a quanto contenuto nel menù, nelle tabelle dietetiche e nelle ricette predisposte dall'autorità sanitaria competente, ad integrazione di quanto già previsto dal presente capitolato speciale, l'appaltatore deve:

- provvedere alla fornitura di acqua minerale naturale, in bottiglie sigillate da mettere a disposizione degli utenti, durante il consumo dei pasti, nella quantità richiesta;
- provvedere alla fornitura di una tovaglietta di carta, bis o tris di posate, piatto piano e fondo, un bicchiere per utente, tutto monouso a perdere;
- provvedere alla fornitura dei condimenti necessari per la fruizione del pasto, di un contenitore per il pane e di un contenitore per la frutta;
- provvedere alla fornitura del materiale e delle attrezzature necessarie per la pulizia della sala mensa e cucina, nonché del materiale monouso necessario al servizio;
- rispettare, nella somministrazione dei pasti agli insegnanti, una grammatura superiore a quella prevista per gli alunni;
- impiegare personale qualificato che garantisca, in tutte le fasi, il regolare e ottimale svolgimento del servizio;
- impiegare personale in numero adeguato che garantisca la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, la pulizia, l'igiene e la funzionalità della cucina, della sala da pranzo e di tutti i locali adibiti al servizio, compresi i locali di deposito e di stoccaggio dei viveri.

Le prescrizioni di cui al presente articolo sono vincolanti per l'appaltatore e possono essere modificate solo a richiesta del Comune di Uri.

L'appaltatore deve adottare tutte le misure necessarie, a norma del D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, Attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3/CE, e dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 e succ. in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva.

Resta inteso che le operazioni di somministrazione, scodellamento e apertura dei piatti confezionati sono sempre a carico dell'Appaltatore.

ART. 11 ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO PRENOTAZIONE PASTI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica non costituisce "minimo garantito" il numero dei pasti di cui all'art. 4.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi valida causa non prevedibile o comunque legata all'emergenza sanitaria Covid -19.

L'appaltatore, ove possibile, deve essere informato della sospensione del servizio, almeno entro il giorno precedente. La soppressione o sospensione del servizio mensa, per le motivazioni di cui sopra, non implica alcun risarcimento o indennizzo a favore all'appaltatore.

Il Comune di Uri può ridimensionare il servizio a seguito della riduzione dei finanziamenti, per l'attuazione del diritto allo studio, erogati della Regione Sardegna. L'appaltatore deve essere opportunamente informato.

L'appaltatore, per la prenotazione dei pasti, è obbligato ad utilizzare il sistema informatico in uso presso il Comune di Uri.

L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti effettivamente ordinati e somministrati.

Le scuole possono comunicare eventuali e motivate rettifiche in diminuzione entro le ore 9:15.

L'appaltatore può non soddisfare le rettifiche in aumento comunicate dalle scuole, nella medesima giornata, successivamente alla prima richiesta.

ART. 12 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

L'appaltatore è direttamente ed esclusivamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi del Comune di Uri e di terzi, di ogni e qualsiasi specie di danno derivante dall'espletamento del servizio, compresi danni da tossinfezione e intossicazione alimentare.

L'appaltatore è direttamente ed esclusivamente responsabile dei danni arrecati, a terzi o a cose, durante l'esecuzione del servizio.

È a carico dell'appaltatore ogni eventuale richiesta risarcitoria, con seguente esclusione di alcun diritto di rivalsa, indennizzo o restituzione da parte del Comune di Uri.

L'appaltatore è tenuto a tenere indenne il Comune di Uri da qualsiasi pretesa.

Sono salvi gli interventi in favore dell'appaltatore da parte di imprese di assicurazione.

L'appaltatore deve esonerare espressamente il Comune di Uri da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso o in esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore deve stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile verso terzi RC/RCVT per i danni che potrebbero essere causati a persone o cose, con massimale per sinistro non inferiore ad €1.000.000,00 e con validità non inferiore alla durata dell'appalto.

In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al punto che precede, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC e RCVT, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica.

In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio di gestione del servizio di refezione scolastica, svolto per conto dell'Amministrazione di Uri.

Copia della polizza, specifica o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata al Comune di Uri prima della stipula del contratto o prima dell'inizio del servizio qualora sia autorizzata l'esecuzione in pendenza di stipulazione del contratto.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, 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'Appaltatore.

La polizza deve altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Appaltatore.

Al momento della stipula del contratto dovrà essere consegnata alla stazione appaltante la copia della suddetta polizza che dovrà comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso.

L'appaltatore solleva il Comune di Uri da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

ART. 13 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio da parte dell'appaltatore, per sopravvenute ed imprevedibili cause di forza maggiore, tempestivamente comunicate, non costituisce causa di responsabilità contrattuale.

Per causa di forza maggiore si intende: interruzione totale di energia elettrica, calamità naturali gravi.

In ipotesi di sciopero del personale che impedisca l'effettuazione del servizio, il Comune di Uri deve essere informato almeno 48 ore prima; le comunicazioni oltre il suddetto termine implicano l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 30.

In ogni caso, l'appaltatore non può sospendere il servizio eccedendo la irregolarità della controprestazione.

ART. 14
OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

L'appaltatore, oltre ad adempiere a tutte le disposizioni di cui al presente capitolato speciale, è tenuto al rispetto di tutte le norme di legge e regolamento afferenti al servizio in oggetto, anche, con particolare riguardo, a quelle in materia di prevenzione e contenimento della diffusione del virus SARS CoV -2.

ART. 15
CORRISPETTIVI

All'appaltatore è dovuto il corrispettivo del canone, determinato sulla base del prezzo unitario del pasto, moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente somministrato.

Il prezzo unitario del singolo pasto non è variabile durante l'anno scolastico.

La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata, con periodicità mensile, entro 30 giorni dalla ricezione della fattura elettronica, previa acquisizione di regolare DURC e salvo il buon esito delle verifiche dovute per legge.

In occasione della fatturazione, l'appaltatore deve differenziare i pasti erogati agli alunni e quelli erogati agli insegnanti per ciascun istituto scolastico.

In caso di mancata corrispondenza tra il numero dei pasti di cui alla fatturazione e quello di cui alla quantificazione del competente ufficio del Comune di Uri, determinato sulla base dei report rilevati dal programma in uso, l'appaltatore è tenuto a fornire gli opportuni chiarimenti entro e non oltre otto giorni dalla ricezione della richiesta.

La richiesta di chiarimenti determina la sospensione del termine di 30 giorni previsto per la liquidazione dei corrispettivi.

Il canone d'appalto di cui al presente articolo si intende compensativo di tutti gli oneri.

È esclusa, in ogni caso, l'applicazione delle previsioni di cui al comma 1 e 2 dell'art. 1664 c.c. "Onerosità e difficoltà dell'esecuzione".

L'appaltatore e il Comune di Uri si impegnano a valutare, nel corso dell'esecuzione del servizio, eventuali soluzioni migliorative.

ART. 16
MENÙ

Menù: il pasto giornaliero è quello previsto nel menù approvato dal medico nutrizionista dell'azienda sanitaria di competenza, nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, di cui ai documenti allegati al presente Capitolato speciale.

L'appaltatore deve accettare le eventuali modifiche del menù concordate, in pendenza di contratto, tra il Comune di Uri e il medico nutrizionista

Menù alternativi: l'appaltatore, in occasione di uscite didattiche, deve garantire la sostituzione del pasto giornaliero con la fornitura di un cestino picnic individuale, composto come segue: panino con formaggio, panino con prosciutto cotto senza polifosfati, banana e frutto di stagione, un succo di frutta, possibilmente non zuccherato, mezzo litro di acqua oligominerale naturale, un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, bicchiere e tovagliolo a perdere.

In occasione di festività religiose o di ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, a richiesta delle autorità scolastiche, il menù del giorno può essere modificato con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione (es. frittelle per carnevale).

L'erogazione di pietanze alternative deve essere concordata, preventivamente, con il Comune di Uri.

L'appaltatore, a richiesta dei genitori, deve provvedere alle sostituzioni degli alimenti giustificate da ragioni etico-religiose o culturali;

Diete "in bianco": in caso di indisposizione temporanea dell'utente, per un massimo di tre giorni consecutivi, a richiesta motivata dei genitori, il menù può essere modificato.

Le autorità scolastiche di competenza provvedono, entro le ore 10.00, a richiedere le diete "in bianco" da somministrare, composte come segue:

- primo piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine o minestrina di brodo vegetale)
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano o mozzarella) o in alternativa prosciutto cotto o prosciutto crudo.
- contorno: verdure cotte a vapore (es. carote) o patate lesse.

I pasti devono essere confezionati con le stesse modalità delle diete speciali.

Diete speciali: l'appaltatore, in presenza di allergie o intolleranze alimentari (es. celiachia, favismo, diabete o malattie metaboliche), comprovate da certificazione medica, deve somministrare una dieta speciale personalizzata avente un livello di qualità appropriato e analogo al menù base, possibilmente con la medesima struttura.

L'appaltatore, al riguardo, non deve considerare certificati medici in cui le diete speciali sono indicate genericamente, senza alcuna dettagliata indicazione degli ingredienti da evitare per la preparazione dei pasti.

Le diete speciali devono essere somministrate con modalità che, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy, consentano la regolare consegna al destinatario;

il beneficiario della dieta speciale deve essere servito sempre per primo;

L'appaltatore, nella preparazione dei pasti delle diete speciali, non deve utilizzare preparazioni che prevedano l'utilizzo dell'alimento responsabile dell'allergia o dell'intolleranza o dei suoi derivati, inoltre, deve escludere i prodotti in cui l'alimento ora detto o i suoi derivati figurino in etichetta.

Gli alimenti destinati alle diete speciali devono essere mantenuti separati da tutti quelli previsti per comporre il menù base.

Le vivande costituenti la dieta speciale devono essere preparate e confezionate in area opportunamente dedicata, anche solo temporaneamente, e successivamente riposte in appositi contenitori, da collocarsi su un vassoio personalizzato, recante il nome del destinatario;

gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta speciale devono essere esclusivamente impiegati per tale produzione;

Variazione menù in situazioni di emergenza: l'appaltatore, in casi documentati di gravi anomalie al funzionamento degli impianti di cottura, di avaria della struttura, di conservazione, e in situazioni di emergenza derivanti da problematiche di natura metereologica, può apportare variazioni del menù pur limitatamente alle pietanze previste nella tabella allegata al presente capitolato speciale e ai Menù regolarmente approvati dal SIAN.

L'appaltatore deve comunicare tempestivamente, prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti, le su dette variazioni;

ART. 17 MODIFICHE DEFINITIVE AI MENÙ

Il Comune di Uri, previa approvazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione della ATS territorialmente competente, si riserva di correggere o modificare il menù in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di variare, in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%), le grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza.

L'appaltatore deve accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune di Uri o per l'utenza, le variazioni del menù di cui sopra, da comunicarsi con preavviso di almeno 10 giorni.

Il Comune di Uri, previa approvazione o su indicazione della ATS, può inoltre modificare il menù e le tabelle merceologiche al fine di migliorarne la qualità e la gradevolezza;

ART. 18 SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune di Uri promuove, anche in aderenza alla Delibera G.R. n. 1567 del 5 dicembre 2016 della Sardegna "Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica", il massimo utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

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

Il Comune di Uri - al fine dell'interpretazione del presente capitolato speciale e dell'applicazione del conseguente contratto - considera il provvedimento comunitario denominato "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000" - COM 99/719, per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi:

- la sicurezza di alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;

- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

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

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

Si specifica che:

- per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

- i prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

- per prodotto provenienti da agricoltura integrata si intende una strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico e tossicologico.

- per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE n. 510/2006 e STG (Specialità Tradizionali Garantite), così come definite dal Reg. CE n. 509/2006.

- per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto conforme a quanto disposto dal d. lgs 30 aprile 1998 n. 173 e D.M. 8 settembre 1999 n. 350, contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali (cfr. elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF, rif. Regione Sardegna).

L'appaltatore, a richiesta del Comune di Uri, deve esibire l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche nonché i certificati sulla conformità dei prodotti biologici.

ART. 19

CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

L'appaltatore, nella preparazione dei pasti, deve utilizzare esclusivamente prodotti conformi alla vigente normativa.

L'appaltatore, per ciascun prodotto impiegato, deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine;

L'appaltatore, nella scelta dei generi alimentari, deve preferire prodotti definiti a "*Denominazione di origine protetta*" (prodotti DOP) e ad "*Indicazione geografica protetta*" (prodotti IGP), secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92 e ss.mm.ii.

Tutte le derrate alimentari, collocate nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro di produzione pasti, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni, dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per destinatari diversi dal comune di Uri.

Cartelli, etichette e contenitori, per separare ed evidenziare gli alimenti, devono consentire l'immediata identificazione di quelli utilizzati per le forniture di questo affidamento.

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

L'etichettatura delle carni bovine "biologiche", deve rispettare anche il D.lgs. 58/2004 e ss.mm.ii.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili;

le confezioni utilizzate, anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

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

L'appaltatore deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo altresì disponibile al Comune di Uri le schede tecniche dei prodotti medesimi.

L'appaltatore, deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti (Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii.) .

L'appaltatore deve trasmettere al Servizio Amministrativo del Comune di Uri, con periodicità da stabilire, la calendarizzazione delle frutta distribuita, garantendone una varietà sufficiente, tenuto conto della stagionalità dei prodotti e come da menù allegato.

Per quel che riguarda i prodotti indicati nell'offerta migliorativa, l'appaltatore deve trasmettere al Comune di Uri il resoconto di quanto fornito durante l'anno scolastico. I menù particolari eventualmente indicati quale proposta migliorativa in sede di gara, dovranno essere preventivamente comunicati all'Ufficio Amministrativo, all'inizio di ogni mese.

ART. 20
OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO.
PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'appaltatore deve provvedere alle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali refettorio, nel rispetto di tutte le disposizioni normative vigenti, al fine di mantenerle sempre in perfette condizioni igieniche.

I prodotti detergenti utilizzati devono rispettare i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE), con riferimento alla categoria di prodotto "*detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari*", ad eccezione di specifiche e documentate esigenze sanitarie.

L'appaltatore deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che intende utilizzare.

Si presumono conformi i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel Europeo.

Per i prodotti sprovvisti dell'etichetta Ecolabel Europeo, a richiesta dell'Amministrazione, l'Appaltatore deve presentare, qualsiasi altra documentazione idonea a provare che trattasi di prodotto facente parte o conforme alla categoria merceologica citata sopra.

Elenchi e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati devono essere reperibili anche presso il centro produzione pasti.

ART. 21
CLAUSOLA SOCIALE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

L'appaltatore, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, è obbligato al rispetto della clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato.

L'aggiudicatario è tenuto pertanto ad applicare i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

In questa prospettiva, l'appaltatore si impegna ad assorbire e utilizzare prioritariamente, nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti dal precedente aggiudicatario, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa dell'appaltatore e con le esigenze tecnico-organizzative necessarie per l'esecuzione del servizio.

L'appaltatore, per l'adeguamento del servizio agli standard qualitativi richiesti, deve informare dettagliatamente il personale sulle circostanze e le modalità richieste dal contratto di appalto;

L'appaltatore deve vigilare sulla correttezza delle procedure, provvedere al continuo addestramento e formazione del personale in materia d'igiene e garantire la concreta attuazione di quanto stabilito dal Piano di autocontrollo.

Il personale addetto alla distribuzione, in relazione al tipo d'attività svolta, deve essere munito di idoneità e adeguatamente addestrato ed informato in materia d'igiene alimentare (D.Lgs 193/07).

ART. 22
VESTIARIO

L'appaltatore deve fornire, a tutto il personale, gli indumenti di lavoro, da indossare durante le ore di servizio, in conformità a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene (D.P.R. n° 327/80, art. 42 e ss.mm.ii.),

Tutto il personale deve essere provvisto di cartellino d'identificazione, riportante, oltre al proprio nome e cognome, il nome dell'impresa appaltatrice.

Compete all'appaltatore la vigilanza sull'effettivo e corretto utilizzo degli indumenti di lavoro e dei dispositivi necessari allo svolgimento della prestazione lavorativa (anche con riguardo a quanto sopra detto in merito alla prevenzione della diffusione e del contagio del virus SARS – COV- 2).

ART. 23 IDONEITA' SANITARIA

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale, durante il servizio, al fine di non creare alcuna contaminazione degli alimenti in lavorazione o in distribuzione, non deve avere smalti alle unghie, né indossare anelli e braccialetti.

ART. 24 CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA

Il centro di cottura, di cui al precedente art. 5, deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla legge n. 283 del 30.04.1962, dal suo regolamento di esecuzione del 26.03.80 n. 327 e ss. mm. ii, dal Regolamento Europeo (CE) n.852/2004 e ss.mm.ii., nonché da quanto previsto dal presente capitolato speciale.

I locali del centro cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi per evitare l'affollamento del personale e garantire l'igienicità delle operazioni compiute (la spaziosità dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente ed alle varietà del menù adottato);
- idonei per garantire le condizioni microclimatiche richieste dalle lavorazioni previste (anche con riferimento all'illuminazione, all'estrazione di fumi, al condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi idonei ad evitare la presenza di roditori, altri animali o insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucine, deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni.

La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate di procedere senza incroci di percorsi, sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale, e la separazione tra lavorazioni diverse, con applicazione del percorso in avanti o a cascata.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari, è riservato al solo personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione, ovvero:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione;

Nel centro cottura, al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, deve essere collocato un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva; inoltre, nel centro cottura, per la conservazione delle derrate alimentari, devono essere collocati, armadi o celle frigorifere dotate di registratore di temperatura.

Le attrezzature a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le prescrizioni normative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori medesimi.

ART. 25 CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

L'appaltatore deve giornalmente prelevare una porzione a campione dei cibi somministrati e riporla in frigorifero, all'interno di sacchetti sterili, per le 48 ore successive al consumo.

I campioni saranno esaminati in caso di reclamo.

ART. 26
MONITORAGGIO E PIANO DI AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'APPALTATORE

L'appaltatore deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.

L'appaltatore deve garantire, mediante dichiarazione personale, salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e mettere in atto sistemi di autocontrollo con metodologia HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004.

L'autocontrollo deve essere effettuato per tutte le fasi che interessano il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione, e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'attuazione del D.U.V.R.I., elaborato dal Comune, è condizione minima di sicurezza.

L'appaltatore, per consentire la verifica della conformità dei prodotti utilizzati, è obbligato ad esibire, a richiesta del Comune di Uri, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento indicanti tutte le caratteristiche necessarie all'identificazione qualitativa e quantitativa.

Competono all'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 27
AUTORIZZAZIONI SANITARIE

L'appaltatore deve possedere le autorizzazioni sanitarie e ogni altra autorizzazione richiesta per l'esercizio dell'attività.

L'appaltatore, nelle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario.

Nei locali e nei mezzi destinati alle operazioni di cui sopra, dovrà essere inibito l'accesso alle persone non autorizzate.

ART. 28
MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DEL COMUNE DI URI

Il Comune di Uri deve vigilare sulla puntuale e corretta esecuzione del contratto con le forme e le modalità ritenute idonee allo scopo.

Il personale incaricato alla vigilanza sul servizio è munito, ove necessario, del libretto di idoneità rilasciato dall'Ufficiale Sanitario.

Il Comune di Uri, per accertare la corrispondenza a quanto stabilito dal presente capitolato speciale, si riserva il diritto di verificare, discrezionalmente, le modalità di conduzione del servizio, e a mezzo del Servizio igiene, alimenti e nutrizione, l'igiene dei locali e la qualità delle derrate alimentari, sia nel centro di cottura che nei mezzi di trasporto e nelle scuole.

Durante le operazioni di controllo, eseguite unicamente da personale autorizzato, gli operatori dell'impresa appaltatrice, a titolo diverso coinvolti nel servizio, non devono in alcun modo ostacolare l'ispezione.

ART. 29
PERSONALE

L'appaltatore, in materia di personale, deve:

- applicare, a tutto il personale impiegato nel servizio, il contratto collettivo nazionale di lavoro relativo alla categoria di appartenenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti leggi;
- impiegare, esclusivamente, personale alle dipendenze dell'impresa appaltatrice, con esclusione del trasporto dei pasti, nei casi previsti dal seguente art. 33 (subappalto), fatto salvo l'ipotesi di società cooperative sociali;
- provvedere alla disposizione dell'organico perché il personale adibito al servizio sia, per qualifica e per entità numerica, idoneo e sufficiente allo svolgimento del servizio in modo efficiente ed efficace; il personale adibito all'assistenza nella fornitura dei pasti non deve essere inferiore al rapporto 1 operatore per 30 utenti, fermo restando l'eventuale maggior numero garantito in sede di offerta;
- affidare esclusivamente a personale specializzato, in possesso di documentata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva, il coordinamento per la preparazione dei pasti. Il personale addetto alla preparazione e

consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per il Comune di Uri.

- prima dell'inizio del servizio, fornire all'Ufficio Comunale competente, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale.
- ai fini della stipula del contratto e del pagamento dei corrispettivi, deve, attestare, tramite il documento unico di regolarità contributiva (DURC), la regolarità dei singoli rapporti di lavoro, nonché i regolari versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL). La violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa è causa risolutiva del contratto.
- ottemperare, a propria cura e spesa, alle disposizioni di cui to dagli artt. 37,38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 (e successive modifiche e integrazioni) per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
- osservare integralmente le disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro vigenti contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 (e successive modifiche e integrazioni);
- Produrre, in copia, prima dell'inizio del servizio, il relativo piano di sicurezza;
-

ART. 30 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'appaltatore deve incaricare un responsabile (referente) del servizio, avente:

- adeguata autonomia operativa, tale da garantire il funzionamento del servizio e in grado di risolvere eventuali problemi operativi;

- esperienza, almeno biennale, nella conduzione di servizi analoghi;

Il responsabile incaricato, diretto interlocutore dell'Amministrazione, deve sovrintendere al servizio ed esserne garante;

L'appaltatore garantisce la reperibilità del responsabile del servizio per tutto il periodo (giornaliero) nel quale si svolge il servizio di refezione.

L'appaltatore, sette giorni prima dell'inizio del servizio, deve comunicare all'ufficio comunale di competenza, il nome, il curriculum (con precisa indicazione del titolo di studio o qualificazione professionale posseduta) e le mansioni del responsabile del servizio, l'indirizzo dell'ufficio, il recapito telefonico, l'indirizzo di posta elettronica e di posta elettronica certificata;

L'appaltatore, contestualmente alla comunicazione di cui sopra, deve trasmettere la dichiarazione della immediata operatività del suddetto ufficio e del relativo responsabile.

ART. 31 IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

Il personale impiegato nell'esecuzione del servizio è tenuto al rispetto delle norme igieniche in materia, considerate anche quelle in materia di prevenzione del contagio e della diffusione del virus SARS-CoV2, ad integrazione del presente articolo, curando l'igiene della propria persona;

Il personale, nella cura dell'igiene personale, deve utilizzare prodotti igienizzanti, sapone disinfettante ed asciugamani monouso.

L'appaltatore, a proprie spese, deve provvedere alla fornitura al personale dei guanti da lavoro per le operazioni di pulizia e per la sanificazione, dei guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani, di cuffie per raccogliere i capelli e delle mascherine chirurgiche monouso, da utilizzare durante le lavorazioni e in tutti i casi in cui sia normativamente previsto, compresi quelli di cui all'art. 11 del presente capitolato speciale, comunque, sempre, in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;

L'appaltatore, a proprie spese, deve provvedere alla fornitura di armadietti per riporre gli indumenti che il personale ha impiegato nell'esecuzione del servizio.

Il personale deve indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici (da utilizzare esclusivamente durante le ore di servizio), diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

L'intero personale deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la legge vigente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire discrezionalmente gli opportuni controlli sanitari.

ART. 32 SUBAPPALTO

È rigorosamente vietata la cessione, anche parziale, del contratto.

E' vietato all'impresa appaltatrice subappaltare il servizio oggetto del contratto di appalto.

In parziale deroga al divieto, il Comune di Uri, su espressa richiesta dell'impresa appaltatrice, può consentire il subappalto limitatamente al trasporto dei pasti, nel rispetto del D.Lgs.50/2016 (come successivamente modificato e integrato).

L'appaltatore deve presentare la richiesta in sede di gara, indicando specificamente una o più imprese subappaltatrici in possesso dei requisiti richiesti per il trasporto oggetto dell'appalto, nonché i mezzi che intende impiegare nel servizio.

ART. 33 VIGILANZA E CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni più ampia facoltà di ispezione e controllo dei locali, delle attrezzature e degli automezzi impiegati nell'attuazione del servizio, demandandone il compito agli organi dell'Azienda Sanitaria Locale, a propri funzionari o a Comitati Tecnici o Commissioni comunali appositamente nominate, fatte salve le competenze dell'Autorità Sanitaria e degli Organi dell'Azienda Sanitaria Locale.

I Comitati Tecnici o Commissioni comunali suddetti assolvono ai seguenti compiti:

- valutazione periodica e sistematica del gradimento del menù, anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature con particolare riferimento ai cibi provenienti da coltivazioni a lotta integrata e da allevamenti controllati;
- programmazione dei controlli, verifica degli esiti degli stessi e monitoraggio sugli alimenti, strutture, ambienti e sul personale impiegato nell'esecuzione del servizio;

L'Appaltatore, al fine indicato, e senza alcun diritto di preavviso, deve consentire al personale preposto dal Comune di Uri l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate ed agli automezzi destinati al trasporto degli stessi; parimenti dicasi per le altre ispezioni e per i controlli di cui sopra.

Il Comune di Uri, seguentemente alle ispezioni ed ai controlli, provvede per iscritto a comunicare eventuali osservazioni e contestazioni.

L'appaltatore deve fornire eventuali osservazioni e chiarimenti entro i successivi otto giorni;

Il Comune di Uri, considerate le osservazioni e i chiarimenti resi, applica le misure sanzionatorie di cui al presente capitolato speciale (art. 36).

ART. 34 ONERI DIVERSI

Ad integrazione di quanto previsto dal presente capitolato speciale, l'appaltatore deve:

- osservare gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, con assunzione di tutti i relativi oneri;
- provvedere al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato speciale, senza alcun diritto di rivalsa o restituzione; per l'IVA, si rinvia alle disposizioni vigenti in materia; eventuali interessi di mora sono a carico dell'appaltatore;
- fornire al Comune di Uri la documentazione giustificativa necessaria per il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari (Reg. ce 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04 e ss.mm.ii.) relativamente ai pasti dell'intero anno scolastico.

Ove l'appaltatore disponga di fatture cumulative, riferite anche ad acquisti non pertinenti l'appalto in oggetto, deve contestualmente fornire apposita documentazione da cui è possibile rilevare i quantitativi impiegati per il solo servizio di ristorazione scolastica del Comune di Uri ed i costi correttamente imputati.

In difetto il Comune di Uri provvede a comminare, a titolo sanzionatorio, una o più penali, così come previsto nell'articolo successivo. L'appaltatore, nelle fatture, deve inoltre indicare la percentuale di grasso sulla sostanza secca; Le fatture devono essere regolarmente quietanziate o accompagnate dalla prova di pagamento, i prodotti, muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46 e ss.mm.ii.), devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia;

**ART. 35
PENALI**

L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato speciale deve osservare le disposizioni di legge e di regolamento afferenti al servizio medesimo.

L'appaltatore, ove violi le previsioni di Legge, di Regolamento o le disposizioni di cui al presente capitolato, è tenuto al pagamento di una sanzione pecuniaria variabile, in ragione della gravità dell'infrazione commessa, da un minimo di € 300,00 (duecentocinquanta/00 Euro) ad un massimo di € 25.000,00 (venticinquemila/00 Euro), con moltiplicazione delle sanzioni per il numero delle volte che la violazione viene contestata, salvo quanto previsto in caso di recidiva.

L'Amministrazione Comunale, previa debita contestazione all'impresa appaltatrice, valutate le osservazioni pervenute, commina le sanzioni (di cui sopra) nei casi di accertata mancata rispondenza del servizio a tutto quanto richiesto nel presente capitolato e specificamente riguardo a:

- qualità delle derrate per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, per stato fisico, batteriologico, bromatologico, chimico, parassitologico, provenienza, termini di scadenza;
- qualità dei pasti per buona tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto e distribuzione;
- qualità dei pasti e razione non confacente a quanto descritto negli Allegati C e D del presente capitolato;
- rispetto della tabella dietetica approvata;
- rispetto del programma e modalità di pulizia e sanificazione;
- tempi di consegna dei pasti.

A titolo elencativo, non esaustivo, si determinano le penali che seguono:

STANDARD MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI	da	a
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche	€ 300,00	€ 2.000,00
Confezionamento delle derrate non conforme alla normativa vigente o alle richieste del capitolato	€ 300,00	€ 2.000,00
Etichettatura non conforme alla normativa vigente	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancato rispetto della fornitura di prodotti biologici e/o D.O.P. e/o I.G.P. e/o a filiera corta previsti nelle Tabelle Merceologiche e dell'offerta tecnica	€ 300,00	€ 2.000,00

QUANTITA'	da	a
Totale mancata consegna o somministrazione di una portata o di una componente del pasto, a tutti o parte degli utenti, presso un refettorio. In tal caso l'appaltatore deve altresì riconoscere la gratuità del pasto per gli utenti ai quali il pasto non sia stato fornito, sia stato fornito con ritardo oppure con alimenti o pasti difformi dal menù programmato.	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle Dietetiche Quantitative verificato su 10 porzioni della stessa preparazione	€ 300,00	€ 2.000,00

Modifica del menù previsto, se non precedentemente giustificata e concordata	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancata comunicazione all'utenza e al Comune di Uri di eventuali variazioni al menù programmato	€ 300,00	€ 2.000,00
Somministrazione pasti o delle singole portate con inadeguate caratteristiche organolettiche/sensoriali	€ 300,00	€ 2.000,00

DIETE SPECIALI	da	a
Mancata somministrazione di una dieta speciale	€ 300,00	€ 2.000,00
Errore nella somministrazione di una dieta speciale	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle altre disposizioni e procedure relative alle diete speciali	€ 300,00	€ 2.000,00

ASPETTI IGIENICO SANITARI	da	a
Ritrovamento di corpi estranei. Organici ed inorganici, nelle derrate alimentari. In tal caso l'appaltatore deve riconoscere altresì a gratuità del pasto somministrato agli utenti che hanno ritrovato corpi estranei organici e inorganici, nei piatti o nelle derrate	€ 500,00	€ 2.000,00
Ritrovamento di derrate alimentari con caratteristiche organolettiche (es. odore, aspetto, sapore) tali da impedire precauzionalmente l'utilizzo della derrata stessa	€ 500,00	€ 2.000,00
Ritrovamento di prodotti alimentari scaduti, o in cattivo stato di conservazione	€ 500,00	€ 2.000,00
Verifiche analitiche (microbiologiche, chimiche, merceologiche) non conformi ai limiti normativi o reperibili in letteratura	€ 500,00	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitario da parte del personale	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle temperature ai sensi delle vigenti normative in materia	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancato rispetto del divieto di riciclo	€ 300,00	€ 2.000,00
Inadeguate condizioni igieniche dei locali di preparazione e distribuzione pasti, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancata effettuazione, nelle tempistiche previste, degli interventi di pulizia straordinaria	€ 300,00	€ 2.000,00

Utilizzo inappropriato o inadeguato dei prodotti detergenti/sanificanti	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle disposizioni comunali relative alla gestione e raccolta dei rifiuti	€ 300,00	€ 2.000,00

TEMPISTICA E PROCEDURE	Da	a
Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti, tale da compromettere la funzionalità del servizio	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancato rispetto della consegna, in tempi utili per garantire il rispetto del menù, delle derrate alimentari da parte dei fornitori incaricati	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancata sostituzione o integrazione di stoviglie, attrezzature, arredi, contenitori, articoli complementari e accessori e quant'altro necessario per il corretto espletamento dei servizi di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti	€ 300,00	€ 2.000,00
Negato accesso agli incaricati dall'Amministrazione comunale per l'esecuzione dei controlli di conformità	€ 300,00	€ 2.000,00

PERSONALE	Da	a
Riduzione del personale addetto alla distribuzione dei pasti, rispetto al previsto rapporto operatore/utenti	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancato adempimento degli obblighi inerenti ai contratti di lavoro del personale impiegato nel servizio	€ 300,00	€ 2.000,00
Contegno scorretto del personale	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancato rispetto dei programmi di formazione e aggiornamento del personale	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancata sostituzione del personale assente entro il terzo giorno di assenza	€ 300,00	€ 2.000,00

LOCALI E ATTREZZATURE	Da	a
Mutamento della destinazione d'uso dei locali concessi	€ 300,00	€ 2.000,00
Mancato reintegro delle dotazioni di stoviglie	€ 300,00	€ 2.000,00

VARIE	Da	a
Mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto alternativo;	€ 500,00	€ 2.000,00

Mancata esibizione al Comune di Uri di copia di tutte le fatture inerenti gli acquisti dei prodotti lattiero-caseari che si riferiscono ai pasti dell'intero anno scolastico (recupero dei contributi CEE/AGEA);	€ 1.000,00	€ 3.000,00

Alle penali suddette deve essere sommato quanto (eventualmente) corrisposto agli utenti, dal Comune di Uri, a titolo di rimborso sulle tariffe pagate, per fatto e colpa dell'Appaltatore.

Il Comune di Uri procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa.

L'applicazione delle penali di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune di Uri per le violazioni contrattuali.

**ART. 36
DIRITTO DI SCIOPERO**

L'appaltatore, in caso di sciopero dei propri dipendenti, deve informare prontamente, in forma scritta, il Comune di Uri.

La riduzione del lavoro, per l'esercizio del diritto di sciopero, comporta la proporzionale riduzione del corrispettivo contrattuale.

**ART. 37
RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA**

L'appaltatore è esclusivamente responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale del personale preposto all'esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore deve osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi.

In particolare, deve assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, tenendo sollevato il Comune di Uri da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da responsabilità civile verso terzi determinati dalla gestione del servizio.

Prima della stipulazione del contratto, inoltre, l'Appaltatore deve sottoscrivere il Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza, previsto dall'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008, predisposto dal Comune di Uri.

Per interferenza si intende ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi.

Il DUVRI, prima della stipulazione del contratto, sarà completato con i dati dell'Appaltatore il quale, in ragione dell'esperienza acquisita, potrà proporre integrazioni e modifiche al fine di garantire un grado maggiore di sicurezza.

L'appaltatore, nei riguardi del personale, deve dare piena attuazione agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'appaltatore si obbliga ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni di ordine interno che venissero comunicate dal Comune di Uri.

**ART. 38
CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

Il ricorso all'arbitrato è espressamente escluso.

Il Foro competente a giudicare eventuali controversie, relativamente al contratto di appalto, è il Tribunale di Sassari.

ART. 39
RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Oltre a quanto previsto in via generale dall'art. 1453 del Codice Civile, in tema di risoluzione del contratto per inadempimento di una delle parti, costituiscono causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile – "Clausola risolutiva espressa", i seguenti casi:

- constatazione della falsità delle dichiarazioni rese in sede d'offerta;
- apertura di una procedura fallimentare o assimilata a carico dell'impresa appaltatrice, messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività dell'impresa appaltatrice;
- sopravvenuta condanna per reati relativi alla condotta professionale di prestatore di servizi, correlata all'espletamento del servizio di ristorazione scolastica;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- inosservanza delle norme di legge e/o mancata applicazione dei contratti collettivi al personale dipendente e ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze ad esso spettanti;
- inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari non conformi alle norme di legge e di contratto, relativamente alle condizioni igieniche e/o alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare, la cui causa sia con certezza imputabile all'impresa appaltatrice;
- grave inosservanza delle disposizioni relative alla consistenza quali-quantitativa dell'organico;
- gravi danni prodotti a locali, impianti e/o attrezzature di proprietà del Comune di Uri;
- violazioni e/o reiterazione di n. 4 infrazioni, nello stesso anno scolastico;
- Violazione del Codice di Comportamento integrativo dei dipendenti del Comune di Uri e del Patto di Integrità;
- mancata adozione degli adempimenti assicurativi, contributivi e salariali relativi al personale oltre che l'inadempimento e l'inosservanza, reiterata, oltre i termini espressamente stabiliti, degli obblighi per i quali sono previste le penali di cui all'Art. 36.

L'inadempimento del contratto (implicante la risoluzione) determina la perdita della cauzione, salvo e impregiudicato il diritto al risarcimento dei danni correlati alla stipulazione di un nuovo contratto di appalto e di quelli seguenti ad altre circostanze o alla omessa o errata esecuzione del contratto, per fatto e colpa dell'appaltatore

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento, l'appaltatore incorrerà nella perdita della cauzione, che resterà incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento di danno ulteriore.

Per l'inadempimento di una o più clausole del contratto, il Comune di Uri, provvede mediante richiamo scritto.

Per le violazioni più gravi, il Comune di Uri procede con formale diffida ad adempiere fissando termine per l'adempimento, il vano decorso del quale implica l'immediata risoluzione del contratto, salvo ed impregiudicato il diritto al risarcimento di ogni specie di danno eventualmente subito.

ART. 40
ESECUZIONE IN DANNO

Il Comune di Uri, ove l'aggiudicatario ometta di eseguire le prestazioni oggetto dell'appalto, con le modalità e i termini previsti, anche solo parzialmente, può, discrezionalmente, affidarne l'esecuzione, parziale o totale, ad altra impresa.

Sono imputabili all'appaltatore i costi e i danni cagionati al Comune di Uri.

Il Comune di Uri, per il soddisfacimento del proprio diritto al risarcimento dei danni, può, in compensazione (art. 1241 c.c.), trattenere le corrispondenti somme dovute all'appaltatore per il servizio reso

o ridurre, proporzionalmente, la somma corrisposta quale “garanzia definitiva” che, comunque, deve essere reintegrata dall’Appaltatore entro tre giorni dalla richiesta formulata dal Comune di Uri.

ART. 41 DIRITTO DI RECESSO

In conformità alle disposizioni normative, nel caso in cui i parametri delle Convenzioni stipulate da Consip, ex art. 26 L. 488/99, definiti successivamente alla stipula del contratto, siano migliorativi, il Comune di Uri ha diritto di recedere, in qualsiasi tempo, previa formale comunicazione all’appaltatore, con preavviso di almeno 15 giorni.

Il Comune di Uri ha diritto di recedere dal contratto nell’ipotesi in cui le condizioni economiche della Convenzione Consip siano migliorative rispetto a quelle prevista dal contratto di appalto, comportando complessivamente un minor esborso per l’Amministrazione, nonostante il pagamento all’appaltatore del 10% delle prestazioni non ancora eseguite;

In tal caso, il Comune di Uri deve comunicare l’intenzione di recedere dal contratto, specificando le condizioni di maggior vantaggio economico derivanti dalla adesione alla Convenzione Consip, assegnando altresì all’appaltatore e un termine di 15 giorni per manifestare espressamente consenso alla modifica delle condizioni economiche, nel limite di cui all’art. 26, comma 3, della L. 488/1999.

In caso di mancato riscontro o adeguamento alle modifiche richieste, entro il termine definito, il contratto è risolto.

In caso di risoluzione, il Comune di Uri deve provvedere al pagamento delle prestazioni correttamente eseguite dall’appaltatore, oltre al 10% di quelle non ancora eseguite, a totale esclusione di ogni ulteriore pretesa.

ART. 42 RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L’appaltatore è tenuto alla riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dall’ Amministrazione, da utilizzarsi esclusivamente ai fini del servizio, ai sensi e nei limiti di cui al Reg. UE 2016/679 ed al D. Lgs. n. 101/2018 e ss.mm.ii e

L’appaltatore deve procedere all’indicazione del responsabile della privacy impegnandosi a custodire i dati in proprio possesso, mediante l’adozione di idonee e preventive misure di sicurezza al fine di ridurre al minimo i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta ed alle leggi vigenti.

Ai sensi dell’articolo 13 del Reg. UE 2016/679, i dati forniti dalle imprese, il cui conferimento è obbligatorio, pena l’esclusione dalla gara, saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Uri, titolare del trattamento, al solo fine dell’espletamento della gara di cui al presente capitolato speciale ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto.

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all’interessato dalla normativa richiamata.

ART. 43 TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI

Come previsto per legge, ai fini della tracciabilità dei pagamenti, appaltatori, subappaltatori, sub-contrattanti della filiera delle imprese e concessionari di finanziamenti pubblici devono utilizzare conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche.

Ogni movimento finanziario deve essere registrato ed effettuato esclusivamente tramite bonifico.

Per maggiore trasparenza, il bonifico, bancario o postale, deve riportare il codice identificativo di gara (CIG) relativo all’investimento pubblico.

La bolla di consegna del materiale deve indicare il numero di targa e il nominativo del proprietario degli automezzi.

L'identificazione dei lavoratori diventa possibile indicando nella tessera di riconoscimento la data di assunzione.

La violazione delle citate prescrizioni è causa di risoluzione del contratto.

Seguono le sanzioni amministrative stabilite per legge.

ART. 44
OSSERVANZA DI LEGGI E DECRETI

Si rinvia alle disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia, alle norme comunitarie e alle disposizioni regolamentari del Comune di Uri per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale.

ART. 45
GARANZIE

L'Appaltatore, a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, in ragione della natura del servizio e della rilevanza (anche economica) dell'affidamento, in adempimento al combinato disposto degli articoli 93 del D.lgs. n. 50/2016 e 1 del D.L. n. 76/2020, è tenuta a prestare, a pena di esclusione dalla gara, una "**garanzia provvisoria**" pari al 1% (Iva inclusa) dell'importo a base d'asta dell'appalto da corrispondersi, a scelta dell'offerente, a mezzo fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa, mediante cauzione, bonifico bancario sul conto corrente del Tesoriere Comunale Iban: IT02J010158764100000012446 , o versamento sul c/c postale n. 12325072 intestato al Comune di Uri – Servizio di Tesoreria, assegno circolare non trasferibile, intestato alla tesoreria comunale;

la garanzia deve prevedere espressamente, a pena di esclusione dalla procedura, le seguenti clausole:

- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 comma 2 del c.c. (Scadenza dell'obbligazione principale);
- attività della garanzia entro giorni 15, a semplice richiesta dell'amministrazione;
- il garante deve esplicitamente assumere l'impegno a rinnovare la garanzia nel corso della procedura e su richiesta della stazione appaltante se al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;

La garanzia provvisoria deve conservare validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e sarà svincolata, in caso di aggiudicazione, al momento della sottoscrizione del contratto.

Si intendono fatte salve le agevolazioni di legge.

L'amministrazione provvede a svincolare la garanzia offerta dagli operatori non aggiudicatari entro un termine non superiore a trenta giorni dalla data di efficacia dell'aggiudicazione definitiva, anche qualora non sia (ancora) scaduto il termine di validità della garanzia.

L'offerta è altresì corredata dall'impegno di un fidejussore a rilasciare garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario.

mediante assegno circolare non trasferibile, intestato alla tesoreria comunale o a mezzo fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa.

Si intendono fatte salve le agevolazioni di legge;

La "**garanzia definitiva**", di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016, costituita a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, da corrispondersi con le modalità di cui al sopra citato articolo 93, è determinata nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione.

ART. 46
DISPOSIZIONI FINALI

Il Comune di Uri provvede a notificare all'impresa l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto chiedendo altresì alla stessa la trasmissione dei documenti necessari per la stipula del contratto di appalto.

Il presente capitolato speciale, costituito da n. 47 articoli e n° 26 pagine e dai documenti "A" "B" "C" "D" , approvato e sottoscritto integralmente, costituisce parte integrante e sostanziale del contratto di appalto.

Uri, 5/09/2022

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott.ssa Antonella Piredda