

Capitolato speciale d'appalto per il servizio di mensa scolastica a favore della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria di I Grado dell'Istituto Comprensivo di Fonnì per gli Anni Scolastici 2022/2023 (con inizio Marzo 2023) e 2023/2024 con opzione di rinnovo per l'Anno Scolastico 2024/2025 - CIG:

Sommario

PREMESSA	4
RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO	4
ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO	5
ART. 2 – IMPORTO DELL’APPALTO E PREZZO POSTO A BASE DI GARA	6
ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI	7
ART. 4 - TIPOLOGIA DELL’UTENZA	10
ART. 5 – LOCALI E ATTREZZATURE	10
ART. 6 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	11
ART. 7 – TRASPORTO	11
ART. 8 – CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI UTILIZZATI PER IL TRASPORTO	13
ART. 9 – ORDINATIVI DEI PASTI E VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA	14
ART. 10 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE	15
ART. 11 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE	19
ART. 12 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE	19
ART. 13 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE	20
ART. 14 – NORME E MODALITA’ DI PREPARAZIONE DEI PASTI	20
ART. 15 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA	22
ART. 16 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE	22
ART. 17 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI	24
ART. 18 – DIVIETI	24
ART. 19 – IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE	24
ART. 20 – PERSONALE	25
ART. 21 – ORGANICO ADDETTI	25
ART. 22 - CLAUSOLA SOCIALE	26
ART. 23 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI	26
ART. 24 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)	27
ART. 25 - COMITATO MENSA	28
ART. 26 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE	28
ART. 27 - CAUZIONE DEFINITIVA	29
ART. 28 – RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI	30
ART. 29 – CONTRATTO	30
ART. 30 - SUBAPPALTO	30

ART. 31 – SPESE, IMPOSTE E TASSE.....	30
ART. 32 - PAGAMENTI.....	31
ART. 33 - DECADENZA	32
ART. 34 – PENALI	32
ART. 35 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	33
ART. 36 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO.....	34
ART. 37 - ESECUZIONE IN DANNO.....	35
ART. 38 - IPOTESI DI RECESSO DAL CONTRATTO.....	35
ART. 39 - FORO COMPETENTE	35
ART. 40 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME	35
ALLEGATI.....	35

PREMESSA

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del Servizio di mensa scolastica presso la scuola dell'Infanzia (comprendente Infanzia e Sezione Primavera), la scuola Primaria e la scuola Secondaria di I grado dell'Istituto Comprensivo di Fonni. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Con Deliberazione della Giunta comunale n. 38 del 17.06.2022 il Comune di Fonni ha aderito al progetto "MENSARda – Mense Sarde a Km 0", promosso dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma AgroPastorale dal Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall'ANCI Sardegna e dall'Agenzia Laore Sardegna che garantirà servizi erogati gratuitamente dall'ANCI e dall'Agenzia Laore Sardegna, al fine di promuovere l'istituzione di mense a chilometro zero per la ristorazione collettiva tra cui le mense scolastiche.

Gli obiettivi del servizio sono i seguenti:

- associare alla mensa un'attività di educazione alimentare che coinvolga la scuola, le famiglie, il mondo agricolo e i gestori del servizio di ristorazione;
- valorizzare l'importanza del rapporto cibo-salute, promuovendo l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e prevenire patologie cronico degenerative;
- migliorare la sostenibilità ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Decreto Ministeriale del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U.R.I. il 4 aprile 2020 e in vigore dal 4 agosto 2020) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP);
- fare ristorazione scolastica con i prodotti agroalimentari di qualità certificata (DOP, IGP, Biologici), tradizionali, a filiera corta e a Km 0;
- trasmettere la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità, e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- far conoscere agli alunni l'importanza dell'alimentazione e del momento del pasto nella vita quotidiana, quale momento di convivialità, socializzazione e di scambio culturale;

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

- Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 "Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pesca turismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998";
- Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567

del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna);

- Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna aggiornato al 28.03.2022;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- D.lgs. n. 27 del 02.02.2021 recante *“Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'art. 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117”* relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità;
- Legge n. 283 del 30/04/1962 concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, abrogata dall'art. 18, comma 1, lett. b), D.lgs. 2 febbraio 2021, n. 27, come modificato dall'art. 1, comma 1, lett. a), D.L. 22 marzo 2021, n. 42, convertito, con modificazioni, dalla L. 21 maggio 2021, n. 71, fatte salve le disposizioni di cui agli articoli 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 12-bis, 13, 17, 18, 19 e 22;
- Decreto legislativo n. 173/1998 concernente Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole e il D.M. n. 350/1999 *“Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173”;*
- Art. 4, comma 5, quater della Legge 8 novembre 2013, n. 128 (in G.U. n. 264 dell'11 novembre 2013) - Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 12 settembre 2013, n. 104, recante misure urgenti in materia di istruzione, università e ricerca;
- *“Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari”* - Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10.03.2020;
- Normativa Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 178 del 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e Reg. CE n. 853 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP-IGP);

- Reg. CE n. 889/2008 limitatamente agli allegati VII e IX fino al 31.12.2023, Reg. CE n. 1254/2009, Reg. CE n. 710/2009, Reg. n. 848/2018 e Reg. CE n. 1165/2021(Produzione Biologica);
- Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

È oggetto del presente capitolato la gestione del servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 con opzione di rinnovo per l'anno scolastico 2024/2025, con decorrenza presunta dal prossimo mese di marzo 2023.

Il servizio consiste nella preparazione, fornitura e somministrazione dei pasti (e merenda per due volte alla settimana solo per la scuola primaria) da porzionare nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado di Fonnì, a favore degli alunni frequentanti e interessati al tempo pieno per cinque giorni a settimana (sezione primavera, scuola dell'Infanzia e scuola primaria), il tempo normale per alcune classi della primaria per un giorno a settimana e al tempo prolungato della scuola Secondaria di I grado nei giorni di martedì e giovedì.

Il servizio si svolgerà nei mesi da Ottobre a Maggio per la scuola primaria e secondaria di primo grado e da Ottobre a Giugno per la sezione primavera a scuola dell'infanzia.

I servizi connessi alla refezione sono i seguenti:

- a) Approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti presso il centro cottura individuato dall'operatore economico aggiudicatario;
- b) Trasporto, scodellamento e sporzionamento dei pasti per gli alunni della Sezione Primavera, della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria(tempo pieno)dal lunedì al venerdì;
- c) Trasporto, scodellamento e sporzionamento dei pasti alla Scuola Primaria (tempo normale) nella sola giornata di martedì;
- d) Trasporto e somministrazione della merenda di metà mattina, da svolgersi in orario concordato con la direzione didattica, per due volte a settimana per la Scuola Primaria (tempo pieno e tempo normale)
- e) Trasporto, scodellamento e sporzionamento dei pasti alla Scuola Secondaria di I grado nei giorni di martedì e giovedì;
- f) Preparazione e riordino, pulizia e sanificazione dei refettori e locali annessi da effettuarsi con personale dell'operatore economico aggiudicatario;
- g) Fornitura di stoviglie lavabili (piatti, bicchieri, posate, caraffe per l'acqua), tovaglie riutilizzabili,

tovaglioli monouso e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo alla temperatura ottimale.

È ammesso solo in casi particolari (es. pranzo al sacco) l'uso di materiale compostabile;

h) Gestione dei rifiuti.

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

Il valore complessivo presunto del presente appalto viene stimato, per gli anni scolastici 2022/2023, con decorrenza presunta dal prossimo marzo 2023, e 2023/2024 in un totale di **euro 309.522,80 (di cui € 306.597,48 importo soggetto a ribasso e € 2.925,32 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) IVA al 4% esclusa.**

L'appalto prevede la fornitura complessiva di circa **53.366 pasti**; la stima approssimativa del FABBISOGNO ANNUALE di pasti è stata calcolata sulla base del numero del calendario scolastico regionale per l'Anno Scolastico 2022/2023, approvato con Deliberazione della Giunta regionale n. 19/29 del 21.06.2022, del numero degli alunni iscritti per l'Anno Scolastico 2022/2023 e del numero medio del personale scolastico che ha usufruito del servizio nel precedente Anno Scolastico (2021/2022).

È altresì prevista l'opzione di rinnovo del contratto per l'Anno Scolastico 2024/2025 ai sensi dell'articolo 35, comma 4, del D.lgs. n. 50/2016). **Il valore del rinnovo è previsto in euro 219.518,40 (di cui € 217.443,72 importo soggetto a ribasso e € 2.074,68 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) IVA al 4% esclusa per la fornitura di n. 37.848 pasti.**

Il costo a base d'asta del singolo pasto è pari ad € 5,80 (di cui € 5,75 importo soggetto a ribasso e € 0,05 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) IVA al 4% esclusa.

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, in misura non superiore alla differenza tra l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

La revisione dei prezzi è riconosciuta se le variazioni accertate risultano superiori al 2% rispetto al prezzo originario.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta affidataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

L'Affidamento di cui trattasi è finanziato con fondi comunali, contribuzione dell'utenza e finanziamento MIUR per il personale docente avente diritto. Il numero totale dei pasti ha un valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati è subordinato al numero

degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che la Ditta affidataria possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggioro minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta affidataria alle stesse condizioni.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

Il servizio dovrà essere effettuato presso i refettori della scuola dell'Infanzia, della scuola Primaria e della scuola Secondaria di I grado. La preparazione dei pasti e la loro cottura dovranno avvenire all'interno del centro cottura individuato dall'operatore economico aggiudicatario.

La Ditta affidataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Fonni ed il personale della ditta affidataria.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

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

1. Disponibilità nel territorio di Fonni, ad una distanza massima di 5 km dalla sede di somministrazione dei pasti, di una sede adeguata per la predisposizione dei pasti (centro cottura) e di deposito per le derrate alimentari, locali regolarmente autorizzati e conformi alla legislazione igienico sanitaria vigente;
2. Reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari di prima qualità. I generi alimentari dovranno essere forniti etichettati nella quantità necessaria e con le caratteristiche di qualità per ogni singolo alimento indicate nell'ALLEGATO 2 "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche degli alimenti*", ed in ogni caso, anche se non compresi nelle schede merceologiche, dovranno essere di prima qualità. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire prodotti alimentari anche in monoporzioni, destinati alla preparazione delle diete speciali. Potranno essere richiesti anche alimenti dietetici, su prescrizione medica, anche se non previsti dall'ALLEGATO 2;
3. Preparazione dei refettori, eventualmente prevedendo il rispetto delle regole del distanziamento fisico, e ove necessario, anche l'erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate in caso di emergenza sanitaria, nel rispetto delle normative in materia di prevenzione e protezione per il contenimento della diffusione del Contagio da Covid – 19 e dei piani di sicurezza elaborati dalla ditta aggiudicataria stessa, dal Comune e/o dall'istituzione scolastica;
4. Allestimento dei tavoli nei refettori della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I

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

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

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

5. Durante l'allestimento dei tavoli, a fini educativi, potranno essere coinvolti gli insegnanti e gli alunni in raccordo con il Comune;
6. Riempimento caraffe d'acqua e disposizione sui tavoli prima del servizio di distribuzione dei pasti;
7. In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. L'acqua va servita in boccali o caraffe in materiale idoneo fatti salvi i pranzi al sacco, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura della Ditta fornire acqua in confezione senza che la stessa possa chiedere ulteriori compensi. L'acqua fornita in confezione dovrà essere in bottiglie da 500 ml nella misura di 1 bottiglia per ciascun bambino a pasto;
8. Trasporto dei pasti alla Scuola dell'Infanzia (per la Sezione Primavera e Infanzia), Scuola Primaria e alla Scuola Secondaria di I grado;
9. Porzionatura e scodellamento dei pasti;
10. Distribuzione del parmigiano direttamente sui piatti;
11. Per il pranzo dei bambini della sezione primavera, della scuola dell'infanzia e della 1° e 2° classe scuola primaria, il servizio prevede lo sbucciamento della frutta e/o la somministrazione di spremute e taglio della carne;
12. Per i bambini della scuola primaria (tempo normale e tempo pieno) preparazione e

somministrazione della merenda di metà mattina in classe per due volte a settimana. La merenda dovrà essere un pasto leggero e vario (non superiore al 5% circa dell'apporto energetico giornaliero), con alimenti come frutta di stagione, pane e comunque preparata con prodotti del territorio,

13. Sparecchiamento e pulizia dei tavoli e delle sedie dei refettori dopo la distribuzione dei pasti;
14. Ritiro e lavaggio dei contenitori e dei carrelli utilizzati per il trasporto pasti;
15. Lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
16. Acquisto di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detergenti dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti;
17. Monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione almeno annuale;
18. Mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie previste per legge e conformi alla vigente normativa in materia;
19. Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e consumo dei pasti il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
20. Manutenzione delle attrezzature e degli arredi dei refettori;
21. Ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
22. L'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
23. La fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e la distribuzione dei pasti;
24. La fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nei refettori (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli...). Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, **assolutamente vietati**, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti, posate, bicchieri in ceramica, vetro, melamina e plastica rigida, destinati, quindi, al lavaggio e al riuso, vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica;
25. Abbellire e riqualificare il refettorio ricercando la collaborazione tra Ditta e istituzione

scolastica, anche con la sistemazione di cartellonistica appositamente realizzata dagli stessi bambini;

26. Preparare e fornire, su richiesta del Comune di Fonni e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali: gite scolastiche, iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative (Natale, Carnevale, Pasqua, festa di fine anno, etc.) od altre iniziative con proposta di specifico menù predisposto dalla Ditta medesima nel rispetto delle linee guida regionali;

27. Ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate.

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta come di seguito:

- Alunni della sezione Primavera;
- Alunni della scuola dell'Infanzia;
- Alunni della scuola Primaria;
- Alunni della scuola Secondaria di I grado;
- Personale docente e ausiliario (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza mensa).
- Eventuali componenti della commissione paritetica per il controllo della mensa scolastica e/odipendenti e qualora ritengano di effettuare controlli anche non calendarizzati.

ART. 5 – LOCALI E ATTREZZATURE

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

- Refettorio presso la scuola dell'Infanzia sita in ViaMannironi;
- Refettorio presso la scuola Primaria sita in Piazza Matteotti;
- Refettorio presso la scuola Secondaria di I gradosita in Via Sorabile;

Sono a carico della Ditta la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta. La Ditta appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno a disposizione della Ditta nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta ritenga necessario sostituirle o integrarle, vi provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale e di operazioni di manutenzione ordinaria, la Ditta dovrà darne immediata comunicazione al Comune.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della Ditta e a quello espressamente

autorizzato dal Comune.

Il personale della Ditta è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine.

ART. 6 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario e gli orari indicati dall'istituzione scolastica.

Il pasti dovranno essere somministrati nel rispetto dei seguenti orari:

- Sezione Primavera: nei giorni settimanali dal lunedì al venerdì con somministrazione dei pasti 11.40 (sono compresi per la Sezione Primavera anche le giornate, non festive, nelle quali le lezioni sono sospese per le vacanze di Natale, Pasqua etc... per un massimo di 15 gg);
- Scuola dell'Infanzia: nei giorni settimanali dal lunedì al venerdì con somministrazione dei pasti alle 12.00;
- Scuola Primaria (tempo pieno): nei giorni settimanali dal lunedì al venerdì con somministrazione dei pasti alle 13.30;
- Scuola Primaria (tempo normale): nel giorno di martedì con somministrazione dei pasti alle 13.30;
- Scuola Secondaria di I grado: nei giorni settimanali di martedì e giovedì (due volte alla settimana) con somministrazione dei pasti alle 13.30;

Eventuali cambiamenti potranno essere fatti in accordo con l'autorità scolastica, salvaguardando comunque l'ottimizzazione nell'utilizzo della cucina.

Viene stabilito fin d'ora che nelle giornate di previsione degli scioperi, comunicate dall'Istituzione Scolastica, il servizio potrebbe subire delle variazioni ovvero il servizio mensa potrebbe essere garantito per una scuola e sospeso per un'altra, a seconda dell'adesione del personale scolastico.

Le condizioni di erogazione del servizio mensa verranno concordate preventivamente tra il Comune e la Direzione scolastica in seguito alla comunicazione degli scioperi, e successivamente ne verrà data comunicazione alla ditta aggiudicataria.

ART. 7 – TRASPORTO

Il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto, dei pasti dal Centro Cottura e distribuzione presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I grado dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti, (come precisato all'art. 8).

Il trasporto dei pasti provenienti dal Centro di cottura dovrà effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria ed eseguito secondo le modalità indicate nel presente capitolato e nel progetto tecnico presentato in sede di offerta.

I pasti dovranno essere consegnati all'ingresso dei refettori.

Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto:

- Per il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai luoghi di somministrazione, la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni muniti della opportuna registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/04, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto degli alimenti. Il numero degli automezzi di cui la ditta aggiudicataria abbia la disponibilità, riservati al trasporto di alimenti, rispondenti ai requisiti di legge ed in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie, deve essere sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva consegna degli stessi per la somministrazione, agli orari stabiliti, presso tutte le scuole interessate al servizio, con consegna al massimo entro 15 minuti dalla preparazione degli stessi, mediante gli appositi contenitori termici. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della Ditta Appaltatrice. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla Stazione Appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa-eventuale sostenibilità ambientale, il titolo di disponibilità degli stessi) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. Gli automezzi utilizzati dovranno appartenere almeno alla classe di emissione Euro IV.
- I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati almeno con cadenza settimanale, e comunque quando necessario, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati;
- I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e di qualsiasi materiale diverso dai pasti;
- Il piano di trasporto dei pasti, nonché di tutti i materiali e stoviglie necessari allo

svolgimento del servizio puliti ed eventualmente sanificati, inserito nel Documento di Autocontrollo Aziendale, elaborato dal gestore del servizio, deve indicare i tempi e le modalità che si intende adottare per mantenere un servizio efficace in termini di sicurezza alimentare e qualità organolettiche dei pasti trasportati;

- Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato della scuola conserverà copia.

ART. 8 – CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI UTILIZZATI PER IL TRASPORTO

I cibi saranno immessi in contenitori termici non appena cotti. I contenitori dovranno avere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia, chiusi con coperchi atti a mantenere i requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi fino alla consumazione negli orari indicati dalle singole scuole. I pasti devono essere trasportati in pluriporzione, secondo il modello distributivo richiesto. Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto:

- I primi piatti, i piatti unici, i secondi e i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, e inseriti in contenitori termici multi porzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore tra i 4° e i 10° C);
- Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere a una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione;
- Nei casi di diete speciali, diete religiose ed etiche e in bianco, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione, con particolare attenzione per le diete speciali, che devono disporre di apposita etichettatura che individui univocamente l'alunno o l'insegnante o il collaboratore destinatario indicando la classe di riferimento (rispettando comunque le vigenti normative nazionali e comunitarie in materia di tutela della riservatezza dei dati personali);
- I contenitori isothermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in materiale adatto a uso alimentare. Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isothermici multiporzione, contenitori isothermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isothermici completamente corredati per le diete speciali e in bianco devono essere forniti dalla ditta aggiudicataria;
- I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in

refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermeici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili, e per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA (oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti) in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali).

ART. 9 – ORDINATIVI DEI PASTI E VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

La comunicazione del numero giornaliero dei pasti, suddiviso per scuola e classe, sarà comunicato alla Ditta Appaltatrice attraverso una mail riepilogativa inviata automaticamente attraverso il software di Gestione della Mensa Scolastica (Mu.Se) entro le 09:45.

Il software di Gestione della Mensa Scolastica (Mu.Se) permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- Gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- Iscrizioni manuali e online al servizio;
- Comunicazione informatizzata dell'assenza dal Servizio Mensa;
- Contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- Riscossione attraverso gli avvisi di pagamento PagoPA;

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- La gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- L'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- La gestione dei pagamenti;
- L'incasso delle rette;
- L'invio di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- Il recupero del credito;
- L'eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi;

ART. 10 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune, in aderenza all'art. 59, comma 4, della Legge Finanziaria 2000 e alla L.R. n. 1/2010, richiede

promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

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

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

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

- La sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
- 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.

Di seguito si riportano le definizioni delle tipologie di prodotti richiesti:

- Prodotto "biologico". Si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 889/2008 per la parte ancora vigente, dal Reg. CE n. 1254/2008, n. 848/2018 e n. 1165/2021. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma dei predetti regolamenti non saranno accettati.
- Prodotti "tipici". Si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012;
- Prodotto "tradizionale". Si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal

D.lgs. 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sardegna aggiornato al 28.03.2022.

- Prodotti a filiera corta. Forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.
- Prodotto a chilometro zero. Si considerano le derrate provenienti dall'intero territorio regionale;
- Prodotto fresco. Si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

La quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto.

Secondo quanto stabilito dal D.M. 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

1. **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui all'allegato A al D.M. 10.03.2020. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta;
2. **Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche. Non è ammesso l'uso di altri

ovoprodotti;

3. **Carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
4. **Carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
5. **Carne avicola**: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

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

6. **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)**: I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo

Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

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

7. **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
8. **Olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
9. **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
10. **Acqua**: microfiltrata se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, in caso contrario dovrà essere fornita acqua confezionata in bottiglie da 500 ml. Per i pranzi al sacco, devono essere fornite bottiglie d'acqua da mezzo litro nella misura di 1 per ciascuno.

La ditta deve obbligatoriamente allegare in sede di offerta tecnica, a pena di esclusione, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici e con copia del pre-accordo/convenzione stipulata con i produttori agricoli locali (es: coldiretti, produttori individuali, aziende agricole, etc.).

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del R.U.P. e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti)

sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta, i documenti di trasporto o le fatture di un'aspecifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

ART. 11 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012, Biologici, tradizionali, regionali e a filiera corta (Km 0). Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nel documento "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari" allegato al presente capitolato. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, condiciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta. La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi. La ditta deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 12 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati. Per le derrate fresche la ditta deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle stesse, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

ART. 13 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

La Ditta affidataria predisporre il menù con proprio personale qualificato (nutrizionista o altro) e anche in collaborazione con l'ufficio pubblica istruzione del Comune di Fonni da sottoporre a valutazione e approvazione della ATS A.S.L. territorialmente competente (Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione).

Le tabelle dietetiche sottoposte dovranno essere attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); il menù proposto dovrà contenere senza oneri aggiunti, piatti unici, menù per pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività od altre iniziative/ urgenze in caso di mancato funzionamento del centro cottura. Il periodo di attuazione del menù invernale ed estivo potrà essere modificato dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata. Tuttavia, è consentito alla Ditta, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

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

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

ART. 14 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'Allegato "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*".

Le grammature degli alimenti, potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione

Comunale e previa approvazione della ATS, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli concordati con il Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto. Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima conformi a quanto descritto nella tabella merceologica allegata. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.)

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia. In particolare si richiede:

- Che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- Che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- Che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- Che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo. E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:
 - Cuocere le verdure a vapore o al forno;
 - Sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
 - Cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere

eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;

- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate;
- Le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- Limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- Non utilizzare precotture ed evitare sovra cotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- Solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire.
- Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- Friggere il cibo;
- L'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- L'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- L'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. CE n. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori.

ART. 15 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

La Ditta è tenuta a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

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

ART. 16 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

L'Amministrazione comunale, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di Enti Morali e organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente

eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche. Come previsto specificamente dal D.M. del 10 marzo 2020 recante “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, a seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro 3 mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze e attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l’aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- qualora vi siano delle richieste, il cibo **non servito** sia prioritariamente donato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell’art.13 della legge n.166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali a esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze etc.;
- le eccedenze di cibo **servito** siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinati agli animali, ovvero in canili o in gattili, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. n. 22/1997 così come modificato dalla Legge n. 179 del 31/7/2002 – art. 23 su G.U. n°189 del 13/8/2002 –art. 8.

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

In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

- L’Associazione deve essere iscritta nell’apposito albo presente nella ASL;
- Deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- L’Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;

- La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne preventivamente informata;
- Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi devono essere chiaramente disciplinati indicando fruitori, modalità e procedure. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà. Questo tipo di gestione non può essere però la soluzione automatica del problema degli “avanzi”, che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio. In ogni singola realtà scolastica deve essere, infatti, valutata l'eventuale esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, ricercandone le cause e intervenendo per superare eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio, oltre che perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana comunale.

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

ART. 17 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quanto diversamente disposto all'art. 14 del presente capitolato, o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

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

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

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

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

ART. 18 – DIVIETI

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

ART. 19 – IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'Agenzia Laore Sardegna e altri Enti, l'educazione alimentare, in particolare la Ditta dovrà:

- ✓ Provvedere, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio.
- ✓ Attivare, presso il centro cottura della Scuola incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con la Scuola - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- ✓ Organizzare le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e la Scuola, volte alla prevenzione dell'obesità infantile.
- ✓ Valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che

coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

- ✓ Responsabilizzare gli alunni ad una maggiore tutela della propria salute fisica, sociale e mentale attraverso la realizzazione di laboratori a tema sull'importanza e l'origine del cibo;
- ✓ Realizzazione di un vero e proprio percorso educativo finalizzato alla promozione di modelli alimentari corretti, anche attraverso il coinvolgimento di figure professionali specifiche all'interno del contesto scolastico.

ART. 20 – PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta affidataria. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune. Il personale dipendente dell'appaltatore nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del contratto, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 *“Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del D.lgs. n. 165/2001”*, nonché alle disposizioni previste dal *“Codice di comportamento dei dipendenti comunali”* approvato con Deliberazione della Giunta comunale. Il procedimento disciplinare per i dipendenti della Ditta appaltatrice dovrà avere le stesse garanzie stabilite per il personale del Comune di Fonni ed indicate nel regolamento dell'organico vigente. La Ditta dovrà altresì garantire l'applicazione del Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (noto anche come *“GDPR – General Data Protection Regulation”*).

ART. 21 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore assegnato; la Ditta è tenuta a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:20. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti. La Ditta affidataria, prima dell'inizio del servizio, è tenuta a

comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicati al Comune. Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Comune.

ART. 22 - CLAUSOLA SOCIALE

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell' art. 50 del D.lgs. n. 50/2016 che recita: per gli affidamenti dei contratti di concessione e di appalto di lavori e servizi diversi da quelli aventi natura intellettuale, con particolare riguardo a quelli relativi a contratti ad alta intensità di manodopera, i bandi di gara, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Il riassorbimento del personale si attua nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo assunto, come precisato nelle linee guida ANAC n. 13 approvate con deliberazione n. 114 del 13.02.2019.

ART. 23 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti degli eventuali soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa. L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e degli eventuali soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a

quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 24 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

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

- Ai sensi del Reg. CE n. 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro.
- Ai sensi del D.lgs. n. 81/2008 integrato dal D.lgs. 3 agosto 2009, n. 106:
 - salute e sicurezza sul lavoro;
 - addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego.

Inoltre la Ditta dovrà assicurare una formazione specifica del personale su:

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc.);
- la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da

servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari (per gli addetti alla sala mensa e alla cucina);

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto la Ditta deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste. La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, e dovrà presentarlo alla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio.

La ditta inoltre informa il proprio personale – in caso di emergenza sanitaria da Covid – 19” - al rispetto delle normative in materia di prevenzione e protezione per il contenimento della diffusione del Contagio e dei piani di sicurezza elaborati dalla ditta aggiudicataria stessa, dal Comune e dall'istituzione scolastica. La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito. Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La Ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

ART. 25 - COMITATO MENSA

Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, l'Amministrazione Comunale individua, quali componenti del Comitato Mensa:

- un rappresentante del comune (dirigente responsabile servizio mensa o suo delegato);
- un rappresentante degli insegnanti;
- tre rappresentanti dei genitori (uno per la scuola dell'infanzia, uno per la scuola Primaria e uno

per la scuola secondaria di primo grado);

I membri del Comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

I dettagli sulla costituzione e sul funzionamento del Comitato Mensa verranno successivamente regolamentati con Deliberazione di Giunta Comunale;

ART. 26 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli in loco (Centro cottura, refettori, locali accessori) finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato. E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato. L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

ART. 27 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai fini della stipula del contratto, una volta effettuate le verifiche sulla documentazione presentata, l'Amministrazione provvederà a richiedere all'aggiudicatario idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali, di importo pari al 10% dell'importo contrattuale, in caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%, secondo il disposto dell'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

La garanzia fideiussoria, a scelta della ditta, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La cauzione definitiva:

- deve prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro

15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

- deve avere scadenza non anteriore a quella dell'intera durata del contratto;
- deve prevedere una espressa disposizione in forza della quale la cauzione stessa sarà tacitamente rinnovata con l'obbligo in capo all'aggiudicatario del pagamento di premi o commissioni suppletive, anche oltre il termine di scadenza riportato nella cauzione, fino al momento in cui lo stesso aggiudicatario obbligato consegni una dichiarazione liberatoria a svincolo della cauzione;
- deve prevedere la giurisdizione esclusiva del Foro di Nuoro per qualsiasi controversia possa insorgere tra le parti;
- deve essere tempestivamente reintegrata qualora, durante l'esecuzione del servizio, essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata.

La cauzione dovrà operare a prima richiesta senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma garantita entro un termine massimo di 30 giorni consecutivi. In caso di ritardo saranno dovuti interessi moratori calcolati sulla base del D.lgs. n. 231/2002.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI GEI EN 45000 e della serie UNI GEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI GEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

ART. 28 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi dall'utilizzo delle attrezzature del Comune, casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia. In relazione a quanto sopra, dovrà pertanto stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto. Il massimale minimo della polizza dovrà essere di euro 2.000.00,00 (euro duemilioni/00). I massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita quando

vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Polizza RCA del mezzo utilizzato per il trasporto dei pasti dal Centro cottura alle sedi della Scuola dell'Infanzia, Primaria e della Scuola Secondaria di I grado.

Copia delle polizze dovrà essere depositata in Comune prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza entro la data definita dal R.U.P. La Ditta dovrà mantenere operante la polizza per l'intera durata del contratto e con i medesimi massimali; a tal fine dovrà essere prodotta alle scadenze di ciascun periodo assicurativo la documentazione attestante l'avvenuto rinnovo o, in caso di mutamento di compagnia assicurativa, l'avvenuta stipula di nuova polizza per i medesimi massimali.

ART. 29 – CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato, a pena di nullità, nella forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante della stazione appaltante. E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta e pertanto non vincola la stazione appaltante nei confronti della ditta. L'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 30 - SUBAPPALTO

Ai sensi e per effetto dell'art. 105 del D.lgs. n. 50/2016 è vietato il subappalto.

ART. 31 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

ART. 32 - PAGAMENTI

Per le prestazioni di cui al presente capitolato, è corrisposto all'appaltatore il corrispettivo mensile, rinveniente dalle prestazioni effettuate.

Nel prezzo a base d'asta sono compresi i corrispettivi dovuti dall'appaltatore al personale, i contributi previdenziali ed assistenziali, le spese di assicurazione per il personale contro i rischi di morte e di invalidità permanente e per la responsabilità civile verso terzi, le spese per la mobilità del personale nell'ambito del territorio del Comune, materiali di consumo e quant'altro dovesse rendersi utile per

l'espletamento del Servizio e delle attività.

La fattura deve essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati relativamente alla prenotazione informatica e risultanti, riportando il numero dei pasti per la scuola dell'infanzia (sezione primavera e infanzia) e per la scuola primaria, e per la scuola secondaria di I grado suddivisi in pasti per il personale scolastico e pasti alunni.

Le fatture dovranno essere trasmesse on-line, riportare:

1. gli estremi della determinazione di affidamento dell'appalto;
2. il numero dell'impegno di spesa;
3. il CIG.

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del sopra riportate.

Le liquidazioni avverranno a mezzo mandato, con bonifico bancario sul conto corrente dedicato alle commesse pubbliche, entro il 30° giorno successivo alla data di presentazione di regolare fattura subordinatamente alla verifica d'ufficio della regolarità contributiva dell'appaltatore (DURC in corso di validità). In caso di irregolarità contributiva il pagamento rimarrà sospeso fino a regolarizzazione del D.U.R.C., salvo quanto previsto dall'art. 30, comma, 5 del D.lgs. n. 50/2016.

Il Comune, in relazione alla puntuale osservanza delle prescrizioni e condizioni dettate per la conduzione dell'appalto, ha facoltà di sospendere i pagamenti alla Ditta affidataria qualora siano state contestate inadempienze sino a quando lo stesso non si adegui agli obblighi assunti, fermo restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente Capitolato e dal contratto. Ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136/2010 e s.m.i., la ditta affidataria si impegnerà, in sede di stipula del contratto, ad assumere gli obblighi di **tracciabilità dei flussi finanziari** ed in particolare ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, anche non in via esclusiva, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.P.A., dedicati all'appalto in oggetto ovvero altri strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

La ditta aggiudicataria è tenuta a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche non in via esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., sarà rilasciata dal rappresentante legale della ditta aggiudicataria entro 7 (sette) giorni dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta

Appaltatrice dagli obblighi e oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

ART. 33 - DECADENZA.

Nel caso in cui l'Aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipulazione del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipulazione stessa senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Ente Appaltante lo dichiarerà decaduto e aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della Ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

ART. 34 – PENALI

La stazione Appaltante a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00;
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00/a pasto;
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00;
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00/a portata;
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00/a pasto;
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00;
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00/a portata;
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00;
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00;
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00;
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00;
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00;
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00;

- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00;
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00;
- Mancata attuazione delle offerte migliorative e/o aggiuntive proposte in sede di gara: € 500,00.

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

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

Non verranno applicate penalità e relative spese nel caso in cui l'affidatario dimostri la causa di forza maggiore ad essa non imputabile o riconducibile.

ART. 35 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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

- Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- Mancata presentazione, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto il piano di riassorbimento del personale nel rispetto dell'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016 "Clausole sociali dei bandi e degli avvisi" nei termini di legge;
- Perdita dei requisiti minimi per l'accesso all'appalto;
- Gravi violazioni contrattuali anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti;
- Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;

- Gravi casi di intossicazione alimentare;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Cessione totale del contratto a terzi;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Destinazione dei locali affidati all'Aggiudicatario a uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata;
- Mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'articolo 3, comma 9 bis., della L. 136/2010.

La Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere in tronco il rapporto e di incamerare il deposito cauzionale quando, richiamata preventivamente la Ditta Appaltatrice, per almeno tre volte mediante nota scritta, all'osservanza degli obblighi inerenti al contratto stipulato, questa ricada nuovamente nelle irregolarità contestate.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di posta elettronica certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Oltre ai motivi sopra elencati, costituisce causa di risoluzione del contratto la mancata osservanza da parte dell'appaltatore (e dei suoi dipendenti e soci che prestano la loro opera nell'ambito del servizio oggetto del contratto) delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Fonni.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 36 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con

la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 37 - ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura delle prestazioni, la stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall'aggiudicatario con addebito dell'intero costo sopportato e dell'eventuale danno e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto previsto dai precedenti articoli del Capitolato.

ART. 38 - IPOTESI DI RECESSO DAL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 109 del Codice dei contratti l'Amministrazione comunale potrà recedere dal contratto in qualunque momento per motivi di pubblico interesse o necessità.

ART. 39 - FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nei casi previsti dalla legge. Foro competente: Nuoro.

ART. 40 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Allegati

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

- Allegato 1 – DUVRI;
- Allegato 2 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche (*linee guida regionali per la ristorazione scolastica. Determinazione n.1567 del 05/12/2016 – Assessorato dell'igiene, sanità e assistenza sociale – Regione Sardegna*);
- Allegato 3 – grammature Asl;
- Allegato 5 – Calendario della stagionalità della frutta e degli ortaggi – Allegato A al D.M. 10.03.2020;

Il Responsabile del Servizio