

	<i>COMUNE DI DECIMOMANNU</i> CITTA' METROPOLITANA DI CAGLIARI I SETTORE Piazza Municipio 1 - 09033 – Decimomannu (CA)	
C.F. 80013450921 P.IVA 01419800923	Tel. – 0709667031- 3486556900	MAIL: donatella.garau@comune.decimomannu.ca.it t PEC: protocollo@pec.comune.decimomannu.ca.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO DI DECIMOMANNU

Periodo gennaio – giugno 2026.

Art 1- Oggetto Dell'appalto

Oggetto dell'appalto è il servizio di Ristorazione scolastica per la scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria di I grado dell'Istituto comprensivo di Decimomannu.

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale.

È rivolto agli alunni delle suddette scuole, ai docenti e altro personale scolastico in servizio durante la refezione che assolve compiti di assistenza e vigilanza sugli alunni e ad altro personale eventualmente autorizzato dal Dirigente scolastico e dall'Amministrazione comunale, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente CSA e nei suoi allegati che comprende le prestazioni e prescrizioni da adottare.

Nel presente Capitolato vengono recepiti gli indirizzi e tutti i termini di disciplina del Servizio di mensa scolastica contenuti:

- 1) nella Relazione istruttoria affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola dell'obbligo e della scuola dell'infanzia del comune di Decimomannu (ART. 34 comma 20 D.L. 179/2012 convertito in legge 17.12.2012 n. 221) approvata con Deliberazione del Consiglio comunale n. 53 del 6.11.2025;
- 2) nelle "Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica", approvate con Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Autonoma della Sardegna n. 1567 del 5.12.2016;

3) nelle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, approvate dal Ministero della Salute, pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11.6.2010 e aggiornate con Decreto del 28.10.2021;

4) nel DECRETO 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

Nel presente appalto sono introdotte le indicazioni dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell’Ambiente del 10 marzo 2020 recante “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” e successivi aggiornamenti (ai sensi dell’art.34, commi 1 e 3, del D.Lgs.50/2016), nell’ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e contribuiscono a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

In linea con i già citati Criteri Ambientali Minimi e la Legge 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”, recepita dall’articolo 42 della Legge Regionale n. 8 del 13 marzo 2018, recante “Lotta allo spreco alimentare e qualità dei servizi di ristorazione collettiva”, che prevede l’inserimento di azioni di contrasto allo spreco alimentare e il consumo di prodotti locali tipici, DOP e IGP, di prodotti provenienti da operatori dell’agricoltura e dell’allevamento biologici e/o a difesa integrata, dell’agricoltura sociale e di prodotti tradizionali, locali e a filiera corta, è stato introdotto un sistema premiante per il recupero e la distribuzione del cibo non somministrato.

Ai sensi dell’articolo 50 c. 1 lett. B Decreto Legislativo 36/2023, il servizio è affidato con affidamento diretto

L’appalto riguarda la gestione del servizio ristorazione scolastica che include:

- approvvigionamento dei viveri in quantità adeguate alla rilevazione presenze degli alunni che verrà effettuata quotidianamente dal personale scolastico, preparazione dei pasti presso un Centro di cottura a disposizione della ditta, trasporto e distribuzione degli stessi ai singoli plessi scolastici, pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e delle stoviglie, gestione delle eccedenze alimentari, differenziazione e sgombero dei rifiuti.

I plessi scolastici e i dati del servizio mensa sono i seguenti:

Scuola dell’infanzia: via Petrarca

Scuola Primaria e Secondaria: via Eleonora d’Arborea

Tutte le azioni elencate nel presente articolo sono descritte in dettaglio all’articolo 5 del presente documento.

Art. 2 - Durata, tempistica e consistenza

L’appalto avrà la durata di sei mesi per il periodo da gennaio a giugno 2026. Il termine del servizio è fissato in coincidenza con la chiusura dell’anno scolastico 2025/2026.

La ditta aggiudicataria assume l’obbligo di iniziare il servizio entro la data che verrà comunicata formalmente, pena la decadenza dall’aggiudicazione o la risoluzione del contratto già stipulato.

L’erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario scolastico e durante il periodo di attività scolastica compreso tra il 7 gennaio e il 30 giugno 2026 .

Il servizio mensa dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato, si svolgerà di regola in tutti i giorni feriali con esclusione del sabato, dei giorni festivi e di vacanza e prevederà un pasto

giornaliero a favore di alunni, insegnanti e personale non docente (ATA), impegnato nella vigilanza e assistenza agli alunni durante la somministrazione del pasto, della scuola dell'infanzia, primaria e due giorni alla settimana per la scuola secondaria di primo grado, che frequentano o espletano attività nel tempo pieno o tempo prolungato.

Potrà comunque essere richiesto, durante il corso dell'appalto, che per determinate classi o sezioni, la fornitura dei pasti debba essere effettuata in un numero limitato di giorni della settimana. Il Comune non assume alcuna responsabilità per la mancata o tardiva comunicazione da parte dell'Autorità scolastica della sospensione del servizio giornaliero di ristorazione determinata da scioperi del personale scolastico, gite di istruzione, attività scolastiche fuori sede o altre evenienze dipendenti da decisione dei dirigenti scolastici non comunicate con congruo anticipo al Comune. Sarà cura della ditta verificare presso le autorità scolastiche oltretutto presso il Comune le eventuali variazioni di cui sopra

L'erogazione del servizio sarà articolata in base all'organizzazione del calendario scolastico annuale e le indicazioni del Dirigente Scolastico e si svolgerà da gennaio fino alla data di conclusione delle attività scolastiche come da calendario scolastico e per la scuola dell'Infanzia al 30 giugno di ogni anno, con le seguenti modalità salvo successive modifiche:

- 1) Scuola dell'Infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì nel refettorio di Via Petrarca.
- 2) Scuola Primaria per le classi sperimentali nei giorni dal lunedì al venerdì nel refettorio di via Eleonora d'Arborea all'interno del plesso scolastico
- 3) Scuola Secondaria di Primo Grado il martedì ed il giovedì nel refettorio di via Eleonora d'Arborea all'interno del plesso scolastico.

Gli studenti iscritti per il servizio per l'anno scolastico 2025/2026 in corso sono complessivamente 314, suddivisi come segue:

Scuola Infanzia: 127

Scuola Primaria: 108

Scuola secondaria di primo grado: 79

Per altro personale autorizzato a fruire del servizio mensa si intende quello chiamato in alcune occasioni a prestare la propria attività presso i plessi scolastici solitamente per l'assistenza, in collaborazione con il personale docente della scuola, agli alunni che versano in particolari difficoltà di ordine personale, sociale o didattico.

Il numero dei pasti, delle sezioni o classi e il numero degli alunni e del personale docente e non docente o di altro personale autorizzato che usufruisce dei pasti è fornito a titolo puramente indicativo, in quanto subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta in caso di scostamenti non quantificabili a priori da tali previsioni. Conseguentemente il numero dei pasti può variare, in più o in meno, durante il corso dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato. Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti.

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura messo a disposizione dall'appaltatore che ha pertanto l'obbligo di disporre, al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso, di apposito

centro di produzione dei pasti regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 per la preparazione, la cottura e la confezione dei pasti in oggetto, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto. In ragione della necessità di assicurare un livello qualitativo ottimale dei pasti forniti, il centro di produzione dei pasti deve essere ubicato ad una distanza dai punti di somministrazione, tale che sia assicurata la consegna con tempi di percorrenza non superiori ai 30 minuti.

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente in detto edificio e solo in caso di guasto o di avaria agli impianti di cottura o di conservazione, la ditta appaltatrice è tenuta a garantire la produzione dei pasti individuando una o più strutture alternative fino al ripristino del locale di produzione individuato per l'esecuzione del presente appalto.

Art 3- Valore massimo stimato dell'appalto – Prezzo a base di gara

Per tale periodo si prevede l'erogazione di un numero di pasti presunto pari n. 24.000.

Il valore stimato dell'appalto del servizio di mensa scolastica degli alunni della scuola dell'obbligo e della scuola dell'infanzia del Comune di Decimomannu per il periodo gennaio-giugno 2026 ammonta presuntivamente in € 139.920,00 oltre all'IVA nella misura di legge, calcolato per la fornitura complessiva presunta di n. 24.000 pasti stimati sulla base dei dati comunicati dall'Istituto comprensivo L. da Vinci.

A base di gara viene posto il prezzo unitario del singolo pasto, pari a €. 5,83 al netto dell'IVA (4%).

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, mezzi, attrezzature, rimborsi chilometrici, trasporto e costi per la sicurezza necessari per l'esecuzione del servizio, le spese e ogni altro onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Art. 4 -Svolgimento del servizio – obblighi dell'appaltatore

La Ditta Appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali. 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:

4.1 – Operazioni di pulizia ed eventuale sanificazione

La ditta è tenuta a effettuare le seguenti operazioni:

- a) preliminarmente all'erogazione del servizio e durante l'esecuzione dello stesso, pulizia e igienizzazione generale di tutti i locali arredi e attrezzature, di proprietà comunale o della ditta medesima, destinati all'esecuzione del servizio, siano esse strutture di produzione che di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.
- b) sparcchiatura, pulizia, disinfezione, areazione dei locali e riordino dei tavoli e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti (refettorio e aule) quotidianamente nei singoli plessi scolastici e per ciascun turno di servizio. Qualora poi il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro la ditta dovrà provvedere a rigovernare, a ripulire e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima

che i bambini del turno successivo prendano posto. Dette operazioni dovranno essere eseguite al termine della consumazione dei pasti dopo aver verificato che non siano presenti alunni, insegnanti e collaboratori o altro personale esterno alla ditta, fatti salvi controlli e ispezioni.

c) all'inizio e al termine dell'attività di produzione nel Centro di cottura e di somministrazione nei refettori/aule, nonché al termine di ciascun turno del pasto i tavoli e le sedie vengono sanificati con prodotto a base alcolica.

d) 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 e attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti e 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 a ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

A norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Verifica: il RUP attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto.

In caso di utilizzo di detersivi conformi ai Cam sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

4.2 Approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto

a) Approvvigionamento delle derrate alimentari aventi le caratteristiche di cui al presente capitolato;

b) acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia e disinfezione dei locali, dei macchinari e delle attrezzature adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. In particolare l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. A tal fine si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

c) acquisto del gas o altra fonte di energia necessario per la cottura dei cibi presso il centro cottura e la fornitura di acqua minerale naturale da somministrarsi durante i pasti in quantità sufficiente;

d) fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti, delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, eventuali carrelli e piani di

appoggio per il servizio ai tavoli ecc. conformi alle norme di legge), tenendo conto del numero dei pasti da erogare e delle istruzioni eventualmente impartite dall'Autorità sanitaria. La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Detta attrezzatura resta di proprietà della ditta appaltatrice, che provvederà al ritiro della stessa al momento della cessazione del servizio. Solo per documentate esigenze tecniche o sanitarie potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili certificati come conformi alla norma UNI-EN 13432:2002. Le tovaglie devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili e in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Deve essere servito un piatto per il primo, uno per il secondo e contorno, un piattino o una coppetta per la frutta. Nelle classi della primaria, il set di posate a disposizione degli alunni è completo di coltello, che dovrà essere maneggevole, con punta stondata e seghettatura minima, adatto ai bambini di età 6+, efficaci nella pulitura della frutta.

In caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie o di interruzione del servizio idrico, potrà essere autorizzato l'uso di piatti e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso tutte le sedi, in modo da non arrecare interruzione al servizio. Per quanto riguarda le posate, l'Appaltatore dovrà utilizzare le medesime posate in acciaio e provvedere ad una sanificazione con metodo chimico.

L'appaltatore ha l'obbligo di approvvigionarsi delle derrate alimentari con caratteristiche corrispondenti ai requisiti di cui all'allegato 2 alla Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 1567 del 5.12.2016 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".

La ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti e privilegiare l'utilizzo, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale, anche al fine di consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili l'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali annessi al refettorio di ciascun plesso scolastico. Al fine di ridurre i consumi energetici, la macchina lavastoviglie dovrà essere rispondente al DM 10 marzo 2020 dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label. La medesima resta di proprietà dell'appaltatore e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto. Nelle more dell'installazione della macchina lavastoviglie e/o in caso di guasto o comunque in tutti i casi di impossibilità di utilizzo della stessa, la ditta aggiudicataria dovrà procedere alla fornitura e all'utilizzo di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale compostabile che dovranno sempre essere disponibili, presso ciascun plesso scolastico, in numero idoneo, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- «doppia parete»;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

Le lavastoviglie restano di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovranno essere ritirate alla scadenza del contratto. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine sono in carico alla Ditta Appaltatrice.

Verifica: il RUP attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione di prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

4.3 – Conservazione delle derrate in uso all'azienda

a) I magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta appaltatrice devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico e in buon ordine. La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche.

b) I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

c) I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini sia nelle celle sia nei frigoriferi. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

d) I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa. I magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico e in buon ordine.

e) La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche. Il carico delle celle e dei frigoriferi in uso all'appaltatore presso la propria struttura deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

4.4 – Norme e modalità di cottura e preparazione dei pasti

a) I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella merceologica che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti. (Allegato D).

b) Le grammature previste nella "Tabella grammature inserita nel proseguo della Tabella merceologica", potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione

della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.(Allegato D)

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal 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.

c) Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, in particolare dall'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

d) Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica allegata (Allegato D). 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.).

e) Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati /o surgelati, prima di procedere a cottura, debbano essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C a eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere 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;
- di porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegate al menù).

È, inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire il soffritto 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 pelle 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 sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;

È 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;
- l'utilizzo di verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

4.5 Preparazione e fornitura dei pasti

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti in multiporzione dovrà avvenire presso il centro di cottura messo a disposizione dall'Appaltatore, adeguato a tutte le norme vigenti in materia e dotato di ogni attrezzatura/apparecchiatura che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo dell'appalto, con l'applicazione del sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 193/2007).

L'appaltatore ha pertanto l'obbligo di disporre, al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso, di apposito centro di produzione dei pasti regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 per la preparazione, la cottura e la confezione dei pasti in oggetto, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto. In ragione della necessità di assicurare un livello qualitativo ottimale dei pasti forniti, il centro di produzione dei pasti deve essere ubicato ad una distanza dai punti di somministrazione, tale che sia assicurata la consegna con tempi di percorrenza non superiori ai 30 minuti.

Le suddette prestazioni non potranno essere effettuate in luogo diverso da quello dichiarato in sede di gara e accertato in sede di verifica dei requisiti.

L'appaltatore potrà eseguire le suddette prestazioni straordinariamente e temporaneamente, in caso di guasto o di avaria, previo nulla osta del Comune, in altro luogo idoneo nel caso in cui si verifichino eventi straordinari e imprevedibili, non imputabili all'appaltatore, che determinino l'impossibilità di utilizzazione del centro cottura dichiarato.

La modifica del Centro di cottura non potrà mai determinare un aumento dei costi a carico dell'Amministrazione, né ritardi di consegna rispetto ai tempi indicati nel presente capitolato o nell'eventuale offerta migliorativa (con riguardo al tempo che ha determinato l'attribuzione del punteggio). In tal caso la stazione appaltante avrà diritto di recesso unilaterale da esercitarsi in qualsiasi momento, senza che da ciò possa derivare opposizione, risarcimento danni, indennità suppletive o altro accessorio a

favore dell'aggiudicatario. Nel caso in cui la stazione appaltante intenda avvalersi di tale facoltà, unico onere a suo carico sarà quello di comunicare la propria volontà all'appaltatore con un preavviso non inferiore a 10 (dieci) giorni direttamente al suo domicilio all'uopo dichiarato salvo emergenze giustificate.

Il Centro di cottura dovrà garantire potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta, anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti o per altri Appalti, e adeguato allo svolgimento del servizio.

Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del Centro di cottura che intende utilizzare, il relativo Numero di Registrazione ai sensi del citato Reg.CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto sarà riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive presentata al SUAPE di riferimento.

Alla Stazione appaltante saranno consentiti sopralluoghi

In sede di verifica dell'offerta l'appaltatore dovrà dimostrare il possesso della idoneità igienico-sanitaria e della potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, nonché i pasti prodotti per conto di altri appalti nel Centro di cottura indicato dall'appaltatore in sede di gara.

Le spese relative a detto immobile (utenze, pulizie, canoni vari) sono totalmente a carico dell'appaltatore.

Per tutte le scuole l'appaltatore dovrà predisporre i pasti in multiporzione, avendo cura di fornire il corredo necessario alla somministrazione e di predisporre la sala mensa e i tavoli per i pasti. La porzionatura è a carico della ditta.

La fornitura dei pasti deve essere garantita per cinque giorni alla settimana nella scuola dell'infanzia e nella scuola primaria a tempo pieno, per due giorni alla settimana nella scuola secondaria di primo grado, comunque secondo il calendario scolastico.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire un Centro di cottura di emergenza di pari requisiti e sempre all'interno dei 30 minuti di percorrenza in caso di indisponibilità del primo e dovrà indicarlo alla stazione appaltante.

4.6 – Trasporto

Il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti dal Centro Cottura e distribuzione presso il refettorio della 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 al successivo punto B) di questo paragrafo - caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto)

A)Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto:

- il trasporto dei pasti provenienti dal Centro di cottura a disposizione della ditta e ritiro a fine servizio giornaliero da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria è eseguito secondo le modalità indicate nel presente capitolato e nell'eventuale offerta migliorativa presentata in sede di gara;
- l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto dei pasti dal Centro di cottura e alla consegna degli stessi ai singoli plessi scolastici ove viene erogato il servizio fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio/aule). 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 come meglio precisato. 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 30 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) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto

Gli automezzi utilizzati dovranno appartenere almeno alla classe di emissione Euro IV, con punteggio premiante per veicoli elettrici/ibridi o con classe di emissione da Euro V in su. In particolare:

- i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere 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;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'impresa aggiudicataria. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e di qualsiasi materiale diverso dai pasti. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa), 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. L'aumento del numero dei centri di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto;
- 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.

Pertanto il trasporto dovrà avvenire in tempi quanto più possibile ridotti ed effettuato utilizzando contenitori isotermini o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tale da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. I pasti devono essere trasportati in pluriporzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo

e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.

B)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 la temperatura ottimale fino alla consumazione negli orari indicati dalle singole scuole.

Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto:

- i primi piatti, i piatti unici, i secondi e i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, e inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi 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. Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato della scuola conserverà copia;
- 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 isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in materiale adatto a uso alimentare. Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali e in bianco devono essere forniti dalla ditta aggiudicataria.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multi razione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla Ditta Appaltatrice.

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

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA (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 di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali.

Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro somministrazione dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore 30 minuti.

4.7 – Somministrazione dei pasti

La Ditta Appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con sporzionamento e scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori di tutte le scuole durante il pranzo, provvedendo al

taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta, 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.

Deve provvedere a:

- a) allestimento dei tavoli dei refettori e delle aule adibite alla consumazione dei pasti;
- b) somministrazione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta ed eventuale dolce), corrispondenti al numero di presenze rilevate, con modalità adeguate alla limitata autonomia degli alunni (la carne andrà tagliata in piccoli pezzi e disossata), con sporzionamento, scodellamento e distribuzione degli stessi ai tavoli, mediante l'utilizzo di appositi contenitori conformi alle vigenti norme igieniche in materia, di proprietà della ditta appaltatrice, secondo quanto indicato nel presente capitolato.
- c) esporre nei refettori la Tabella dietetica/menu, con indicazione degli ingredienti, compresi gli eventuali prodotti offerti in sede di gara, e indicare l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati ai sensi di quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime;
- d) dovrà in particolare esporre le Tabelle delle grammature a crudo e a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza, in modo da evidenziare la perdita o l'incremento di peso a seguito di cottura;
- e) una volta preparati per la distribuzione, gli alimenti non potranno essere riutilizzati in nessuna forma nei giorni successivi. La ditta resterà comunque responsabile del mantenimento della qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica del cibo in conseguenza del confezionamento, del trasporto e degli altri fattori incidenti su tali aspetti.

I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia in Via Petrarca, e presso i refettori della Scuola Primaria e Secondaria di I grado in Via E. D'Arborea.

La Ditta Appaltatrice si impegna a fornire, su richiesta del Comune di Decimomannu e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.

4.8 – Trattamento dei residui

- a) Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto o concordato direttamente con il Comune e con l'istituto scolastico sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) nel rispetto dei protocolli per il contenimento del contagio da COVID 19 o giustificate motivazioni organizzative;
- b) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo;
- c) tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento comunale di igiene urbana e da tutte le disposizioni vigenti in materia, fatto salvo il recupero a fini sociali di cui al successivo art.12 di questo capitolato.

4.9 – Differenziazione e smaltimento dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta dell'Amministrazione comunale. L'aggiudicatario dovrà fornire un piano di monitoraggio dei rifiuti per tipologia di derrata. I rifiuti solidi urbani prodotti nell'ambito del servizio mensa

nei singoli plessi scolastici devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, a carico della ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo. Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento nella strada sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria;

I rifiuti solidi urbani prodotti nel Centro di cottura devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità e i termini disposti dal servizio di igiene urbana del comune di appartenenza dello stesso Centro;

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.

A norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex legge oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

4.10 – Rilevazione presenze - ordinazioni

a) sarà cura del personale scolastico rilevare giornalmente il numero degli alunni, insegnanti e collaboratori a cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente per ogni scuola con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio.

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti

L'Appaltatore è obbligato a fornire, per ciascun plesso scolastico, un dispositivo mobile (tipo smartphone o tablet) con collegamento internet. Tale dispositivo viene utilizzato giornalmente dal personale scolastico per la segnatura degli alunni assenti.

L'ordine dei pasti viene richiesto alla scuola entro le ore 9.30

Nel caso di ingressi posticipati di intere classi (massimo alla terza ora, ovvero alle 10,30), se previsti dalla scuola, la Ditta è obbligata a fornire comunque i pasti, ma potrà somministrare i menu sostitutivi.

Gli ordini dei pasti effettuati dalle scuole saranno immediatamente visibili nel sistema, sia da parte del centro di produzione dei pasti che dal Servizio Pubblica Istruzione.

Per quanto riguarda il personale docente e non docente degli istituti scolastici, il dato relativo al numero di pasti da erogare giornalmente verrà comunicato direttamente con la modalità sopra indicata all'appaltatore a cura dello stesso Istituto comprensivo.

La stazione appaltante effettuerà regolarmente i dovuti controlli al fine di verificare la corrispondenza dei dati relativi al numero dei pasti erogati, prima di emettere il certificato di pagamento mensile, finalizzato all'emissione della fattura elettronica.

L'impresa dovrà gestire tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del Regolamento UE 2016/679 e in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali.

Art. 5 Locali e Attrezzature

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

- refettori/aule dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso i plessi scolastici delle Scuole dell'Infanzia;
- refettori/aule dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso i plessi scolastici delle Scuole Primarie e Secondarie;
- locali accessori annessi ai refettori presso ciascun plesso scolastico;
- attrezzatura esistente di proprietà comunale o della scuola.

L'inventario e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sono effettuati con verbali redatti a cura delle parti contraenti, o di loro incaricati all'uopo formalmente delegati, con conseguente consegna dei locali e immissione in possesso prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

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

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

La Ditta Appaltatrice è tenuta a lasciare alla Stazione Appaltante i beni sostituiti, mentre potrà portare via i beni acquistati ad integrazione delle dotazioni comunali, al termine del periodo di utilizzo e comunque al termine dell'appalto.

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

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

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

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nei refettori, utilizzati per il servizio di ristorazione, e nei locali adibiti a sala mensa di proprietà del Comune, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stessa che dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato, senza che questa possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Tutte le attrezzature, gli arredi e i materiali non esistenti nei locali di proprietà comunale, che risultino necessari per erogare il servizio a regola d'arte dovranno essere poste a disposizione dalla ditta appaltatrice che pertanto dovrà fornire quanto necessario per la preparazione, cottura, somministrazione e veicolazione dei pasti, per la pulizia ed eventuale sanificazione locali e per la dotazione dei bagni del personale così come richiesti dalle disposizioni in materia e dal presente capitolato. Tutta l'attrezzatura elettrica fornita dovrà essere certificata a norma di legge e compatibile con le potenzialità degli impianti esistenti negli edifici scolastici. L'appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali e impianti di proprietà comunale efficienti e in buono stato. Tutta l'attrezzatura utilizzata, che non sia già di proprietà del Comune di Decimomannu o delle Istituzioni scolastiche, resterà di proprietà della ditta e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio salvo diversa disposizione del presente Capitolato o diverso accordo con il Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria la Ditta Appaltatrice è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Sono posti a carico dell'Amministrazione comunale gli oneri relativi:

- a) alla fornitura dell'energia elettrica presso ciascun plesso scolastico;
- b) alla fornitura dell'acqua potabile presso ciascun plesso scolastico;
- c) alla manutenzione straordinaria dei locali e impianti di proprietà comunale.

Art.6 Sostenibilità e Applicazione dei Criteri minimi ambientali

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n.107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

In particolare, la Stazione Appaltante obbliga l'Appaltatore all'applicazione dei Criteri Minimi Ambientali "di base", come disciplinato nel corpo del presente capitolato, relativamente a:

1. Requisiti degli alimenti.
2. Flussi informativi.
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.
6. Tovaglie, tovaglioli.
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

Per quanto riguarda le “Condizioni di esecuzione” dei criteri minimi ambientali, la Stazione Appaltante impone all’Appaltatore l’obbligo di formare il personale sulle tematiche elencate al paragrafo C.a.8 del DM 10 marzo 2020, nonché di eseguire tutto quanto previsto nel presente capitolato in riferimento alla riduzione e gestione dei rifiuti indicate al paragrafo C.a.4 e paragrafo C.a.5 del DM 10 marzo 2020).

Art.7 Sicurezza alimentare, Ecosostenibilità e Rintracciabilità di filiera agroalimentare

Il Comune richiede e promuove, in aderenza al D.M. 10 marzo 2020 e alla L.R. n. 1/2010, l’utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali 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, inoltre, promuove l’utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l’elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all’igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l’utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune richiede alla Ditta Appaltatrice 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.

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

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

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici: si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006.

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgvo 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Per prodotto "locale" si intende un prodotto allevato o coltivato e lavorato in Sardegna.

Per "filiera corta" si intende una 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.

Per "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.

Per "prodotto sardo" si intende ai fini del presente appalto un prodotto certificato come coltivato/ allevato e lavorato in Sardegna.

Per gli utenti in età pediatrica ed adolescenziale almeno il 50% di prodotti deve essere biologico.

Su indicazione del citato D.M. 65/2020 si intendono quali clausole contrattuali le seguenti:

-È obbligo dell'Impresa aggiudicataria, a norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", fornire almeno il 50% delle materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche.

-E' altresì obbligo almeno il 30% di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta.

È comunque obbligo, per la medesima ragione del contenimento dell'impatto ambientale dovuto al trasporto, particolarmente incidente per via della condizione geografica della Sardegna, per l'Appaltatore l'utilizzo di prodotti regionali per quanto riguarda gli alimenti contenuti nel seguente elenco:

-prodotti provenienti da coltivazioni, allevamenti e lavorazioni effettuati in Sardegna accompagnati dalle relative certificazioni:

- pomodori pelati e passate di pomodoro;

- riso;
- formaggi, con eccezione del parmigiano reggiano DOP richiesto per il condimento della pasta;
- olio;
- uova.
- Pane
- Agrumi, pesche, uva, meloni, angurie
- Carciofi, carote, finocchi, zucchine, olive, pomodori
- Ravioli freschi

La ditta deve specificare l'elenco dei prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu allegati al capitolato, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta e prodotti che non rientrano in nessuna delle categorie precedenti, che dovranno rispettare le percentuali previste dal presente capitolato.

Per quanto riguarda i prodotti biologici, provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG e di produzione regionale, al momento dell'avvio del servizio, l'Appaltatore è tenuto a presentare l'elenco dei prodotti, con relativi marchi, nominativi dei produttori e dei fornitori, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche dei prodotti, certificazioni.

La ditta trasmetterà alla stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

La ditta dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti certificati biologici, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta, nonché le bolle di accompagnamento relative alla fornitura dei suddetti prodotti. A tal fine dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili mensilmente al Comune di Decimomannu idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari utilizzate per il servizio di mensa scolastica.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori, anche mediante pubblicazione online nell'area dedicata agli utenti del software di gestione del servizio mensa.

Per contenere l'impatto ambientale dovuto al trasporto, particolarmente incidente per via della condizione geografica della Sardegna, i prodotti biologici devono essere primariamente reperiti presso Aziende Biologiche operanti in Sardegna. Solo in caso di comprovata indisponibilità del prodotto biologico nel territorio regionale, l'Appaltatore potrà reperire lo stesso da produttori biologici non regionali.

Le percentuali obbligatorie sono da calcolarsi sul peso totale del prodotto rientrante nella fornitura complessiva delle cinque settimane di rotazione del menu.

Per facilità di riscontro le percentuali sono da indicarsi in termini di "numero di somministrazioni dell'alimento nelle cinque settimane di rotazione del menu" (es. se il numero di somministrazioni di pane in cinque settimane è di 25, il pane biologico verrà somministrato per 5 volte nelle cinque settimane, verosimilmente una volta alla settimana).

In fase di esecuzione, con cadenza mensile, l'Appaltatore dovrà eseguire un report della somministrazione (su apposita scheda predisposta dalla Stazione Appaltante), dove dichiarerà:

- le date in cui ha eseguito la somministrazione di alimenti biologici (nonché di quelli provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG e di produzione regionale)
- i fornitori
- i produttori se diversi dai fornitori
- le scuole in cui è avvenuta la somministrazione
- le quantità di prodotto somministrate
- la percentuale di prodotto biologico realizzata.

Art. 8 Requisiti degli alimenti:

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:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

➤ carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

- Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Al.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*) oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) ossia ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso –GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto –GNL) o con gas petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

- Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia 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 prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Salumi e formaggi: almeno il 50% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n.

665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- Latte e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato esclusivamente l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 50% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.
- Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 50% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n.31, è esclusa la somministrazione di bottigliette individuali o di bottiglie grandi in plastica, fatti salvi i pranzi al sacco per cui sarà richiesta la fornitura di acqua minerale naturale in bottigliette in plastica riciclabile da ½ litro. La somministrazione di acqua al tavolo deve avvenire attraverso caraffe coperte riutilizzabili in plastica o vetro, maneggevoli all'uso dei bambini, in misura sufficiente a soddisfare il bisogno dei commensali, con garanzia di fornire fino a ½ litro di acqua a ciascuno.
- Negli eventuali spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

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

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al RUP le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrate nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on – line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta

l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art.27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del Consumo" nei casi di illiceità ivi previsti.

Art. 9 Caratteristiche delle materie prime e manipolazione.

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa e alle indicazioni del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS Sardegna. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare, come indicato nel precedente articolo i prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP), prodotti biologici, tipici, tradizionali, locali e a filiera corta e del mercato equo solidale.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate negli allegati predisposti dalla Asl ed in particolare "TABELLA MERCEOLOGICA".

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti nazionali e comunitarie. (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche e integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

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

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

L'appaltatore ha l'obbligo di consegnare le schede tecniche di ogni singolo prodotto alimentare impiegato prima dell'avvio del servizio, nonché di aggiornare tale documentazione in caso di modifica del fornitore e/o del prodotto.

L'appaltatore deve far pervenire all'Amministrazione comunale, con cadenza mensile la calendarizzazione della frutta e verdura distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e assicurando la frutta e verdura biologica.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Art. 10 Promozione della cultura alimentare

La ditta appaltatrice dovrà 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 e che:

- provveda alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- valorizzi 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.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio.

Art. 11 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. Ambiente n.65 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:

- 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 destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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 finale.

Dovrà essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

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

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

- l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessata, quanto più vicina possibile territorialmente al luogo di ritiro dei residui;
- 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 garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato 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 però essere 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, 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 di differenziazione dettate dal regolamento di igiene urbana comunale e dal presente CSA.

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

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare almeno due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (diestisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari di mensa), nonché dagli alunni, anche a partire dai sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

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

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

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso apposite informazioni.

Art. 12 Menù

La preparazione dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti direttive:

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con Decreto del Ministro dell'Ambiente numero 65 del 10 marzo 2020;
- Linee guida regionali per la ristorazione scolastica (determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 dell'Assessorato Regione Sardegna dell'igiene e sanità e dell'Assistenza Sociale);
- Tabelle dietetiche, grammature, menù e diete speciali approvate dalla dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL di Cagliari;

Le linee guida regionali per il servizio di ristorazione scolastica comprendono:

- tabelle merceologiche per individuare gli standard di qualità delle materie prime, secondo le leggi vigenti in materia;
- grammature consigliate, suddivise per fascia d'età;
- tipologia di cottura delle pietanze consigliate per l'utenza considerata;
- tabella dietetica con menù per le stagioni autunno-inverno e primavera-estate articolati su 5 settimane.

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto a predisporre da parte di un esperto nutrizionista di cui al successivo art.16.1, su richiesta della stazione appaltante, eventuali modifiche alle tabelle dietetiche e i menù settimanali, comprese le diete differenziate per patologia, diete in bianco e per motivi etico-religiosi, sulla base delle Linee guida regionali succitate, da sottoporre all'approvazione della competente A.S.L.. L'esperto nutrizionista dovrà predisporre, inoltre, eventuali tabelle dietetiche personalizzate da sottoporre all'approvazione della ASL nel caso in cui quelle approvate non siano compatibili con la patologia indicata nella certificazione medica.

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.

Eventuali modifiche delle linee guida o delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente capitolato e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alle stesse linee guida, sia del Ministero della Salute sia regionali, si fa riferimento per la tipologia delle materie prime, per la grammatura degli alimenti e per i metodi di cottura delle pietanze. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature

degli alimenti previste dalla ASL in relazione all'età degli alunni. Il rispetto delle grammature dovrà essere garantito anche nel caso in cui le medesime siano diversificate a seconda degli alunni della stessa tipologia scolastica, indipendentemente dal fatto che il costo del pasto risulti il medesimo. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a crudo e a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

E' possibile che essi subiscano delle variazioni derivanti da raccomandazioni o richieste di correttivo.

L'Aggiudicatario dovrà comunque applicare i menu approvati dal SIAN, che gli saranno consegnati ad aggiudicazione avvenuta e comunque prima dell'avvio del servizio di mensa.

Art.13 Tabelle dietetiche –grammature- pietanze

Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su cinque settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù autunno-inverno (indicativamente per il periodo 1/10-15/03) e primavera-estate (indicativamente per il periodo 16/03–30/6); tali date potranno essere modificate 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, a esempio, allo scongelamento.

Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

Eventuali modifiche delle linee guida o delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente capitolato e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alle stesse linee guida, sia del Ministero della Salute sia regionali, si fa riferimento per la tipologia delle materie prime, per la grammatura degli alimenti e per i metodi di cottura delle pietanze.

Il rispetto delle grammature dovrà essere garantito anche nel caso in cui le medesime siano diversificate a seconda degli alunni della stessa tipologia scolastica, indipendentemente dal fatto che il costo del pasto risulti il medesimo.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a crudo e a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente.

Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, ingresso classi alla seconda o terza ora, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Per quanto riguarda la fornitura di acqua, è esclusa la somministrazione di bottigliette individuali o di bottiglie grandi in plastica. La somministrazione di acqua al tavolo deve avvenire attraverso caraffe coperte riutilizzabili in plastica o vetro, maneggevoli all'uso dei bambini, in misura sufficiente a soddisfare il bisogno dei commensali, con garanzia di fornire fino a ½ litro di acqua a ciascuno.

In mancanza di idonei collegamenti alla rete idrica, l'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura dell'acqua attraverso l'utilizzo di bidoni da 20 litri o oltre, riutilizzabili (singoli o installati negli appositi distributori), o attraverso fontanelle microfiltrate.

A propria scelta, l'Appaltatore potrà attivare altri punti di prelevamento dell'acqua di rete presso le sale mensa, previo accertamento di idoneità dell'acqua in uscita; i controlli sulla potabilità dell'acqua sono a carico dell'Appaltatore, come anche la predisposizione dei filtri, il loro ricambio e la manutenzione delle canne di erogazione (rubinetti).

Sono da evitarsi tutti gli imballaggi non obbligatori (es. panino imbustato in pellicola plastica) e i prodotti monodose (es. olio per condimento).

L'Aggiudicatario è tenuto, ai sensi della normativa vigente, prima dell'avvio del servizio, a sviluppare la documentazione indicante la composizione delle pietanze ai sensi della normativa vigente (D.Lgs n. 109/1992), a esporre i menu nelle sale mensa.

Le grammature indicate devono essere incrementate del 10% in più a garanzia di miglior qualità del servizio, per esempio per far fronte a perdita di pasti per caduta di contenitori.

Per la voce "carne" è richiesta di aumentare una ulteriore quantità del 10%, in funzione della tipologia di preparazione o di prodotto.

Per la voce "pesce", trattandosi di prodotto surgelato, si considera il peso netto esclusa la glassatura; a detto peso è richiesto di aumentare una ulteriore quantità dal 10 al 20%, in funzione della tipologia di preparazione o di prodotto.

Art.14 Regimi alimentari particolari

L'appaltatore dovrà approntare pasti speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. La prescrizione della patologia e della necessità di usufruire di una dieta speciale dovrà essere certificata da parte di medico di medicina pubblica. In particolare, dovrà essere presentata da parte di uno dei genitori dell'alunno richiesta scritta redatta sul modulo predisposto dall'ufficio pubblica istruzione con allegato il certificato medico avente data non anteriore a 6 mesi, da indirizzare sia al Comune che alla Scuola. Il certificato dovrà avere allegate le refertazioni e il menù alternativo da richiedere alla ditta. Tutta la documentazione predetta sarà assoggettata alla normativa attualmente vigente in materia di trattamento dei dati personali. Il Comune dovrà sempre essere informato dell'esito di ciascuna procedura e avere aggiornato l'elenco dei regimi dietetici speciali somministrati.

I pasti speciali dovranno essere forniti direttamente dall'impresa, in singoli contenitori monoporzione termosigillati, recanti ciascuno l'indicazione dell'alunno destinatario, quindi perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Devono essere serviti in piatti di apparecchiatura comune, senza che ciò dia diritto a variazione del prezzo di aggiudicazione.

In caso di indisposizione temporanea di qualche alunno, deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante, la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, ovvero:

- a) primo piatto composto da pasta o riso in bianco condito con olio extravergine di oliva, o pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano reggiano;
- b) secondo piatto composto da carni bianche (magra di pollo, tacchino) cotte a vapore o lessate con carote o patate lesse e aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura.
- c) secondo piatto composto da pesce: nasello, platessa al vapore o bolliti con carote o patate lesse o cotte al vapore, condite con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura;

La richiesta per la predisposizione delle così dette "diete in bianco" deve essere supportata da certificato medico e deve essere accertata da parte della ditta, entro e non oltre le ore 10.00 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata allo studente.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato a episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di 2 giorni consecutivi. Qualora l'indisposizione dell'alunno perduri, al terzo giorno, dovrà obbligatoriamente esibire la prescrizione medica con le stesse modalità di cui ai punti precedenti. Dovrà essere tenuta in debita attenzione la modalità di servizio delle diete "speciali" per fare in modo che sia preservata la contaminazione con gli altri prodotti ma anche che sia garantita l'integrazione e la non discriminazione degli utenti.

Le diete in bianco devono essere formulate per quanto possibile in aderenza al menù settimanale o secondo quanto verrà concordato con il competente servizio della ASL.

Le derrate per le diete speciali [ad esempio prodotti senza glutine, privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate di provenienza rigorosamente nazionale, anche se non indicate nel capitolato (es. agnello, coniglio, ecc.)) devono essere fornite dall'Appaltatore senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

La Ditta deve disporre di attrezzature e spazi di lavoro separati per l'esecuzione delle diete speciali derivanti da intolleranze e/o allergie alimentari.

La Ditta deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio per i vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale).

In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza al Servizio Istruzione che provvederà a darne comunicazione all'Appaltatore.

La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un nutrizionista dell'Appaltatore, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e distinta in menù primaverile/estivo e autunnale/invernale, e trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta

della stessa da parte del Comune. Il Servizio Istruzione provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

Art.15 Modifiche temporanee e definitive ai menù

È consentito all'appaltatore, in via temporanea e straordinaria, effettuare la variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi, non imputabili a negligenza e incuria della ditta:

- a) mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore, da giustificare con dichiarazione del fornitore;
- b) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- c) interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- d) ingresso delle classi alla seconda o alla terza ora, previsti dalla scuola per motivazioni istituzionali.
- e) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- f) episodi di emergenza sanitaria nazionale.

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione indicante anche le motivazioni, seguita da conferma scritta da parte dell'Appaltante. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura del Fornitore, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Le variazioni temporanee al menu devono essere comunque proposte nel rispetto dei principi della corretta alimentazione e delle Linee Guida Nazionali e Regionali in materia di ristorazione collettiva.

L'Amministrazione comunale si riserva di apportare eventuali correttivi ai menù, in caso di costante non gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguati rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL, Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione. L'appaltatore si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, le eventuali richieste di variazioni dei menù delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

La Ditta inoltre è tenuta a recuperare la somministrazione del piatto/i sostituito/i, concordando direttamente con l'Appaltante le modalità e la data più idonea.

Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, in caso di costante non gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, secondo le indicazioni fornite dalla Commissione mensa o dagli Istituti scolastici o a seguito delle ispezioni effettuate, previa approvazione delle modifiche da parte della ASL - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

La ditta si impegna inoltre a fornire pasti freddi per gite scolastiche o in situazioni di interruzione parziale del servizio la cui composizione è da concordare con l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni Scolastiche.

Art. 16 Commissione Mensa

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e la Scuola facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa;
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte d'intesa con l'Amministrazione comunale

Presso l'Ente è costituita la Commissione mensa composta da docenti individuati dal Dirigente scolastico, genitori e in rappresentanza del Comune il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione o suo delegato, riconosciuta ufficialmente con Determinazione Dirigenziale del 1° Settore -Pubblica Istruzione.

La Commissione, tra l'altro, potrà proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL competente.

Le segnalazioni e osservazioni relative a eventuali carenze o inefficienze del servizio svolto, problematiche inerenti la scarsa o insufficiente qualità e quantità dei pasti serviti, nonché ritardi o mancata o errata consegna di tutto o parte dei pasti previsti dovranno essere comunicate all'Amministrazione comunale, la quale procederà con le opportune verifiche e, se necessario, alla segnalazione nei confronti degli Enti competenti e darà avvio delle procedure per l'irrogazione delle penali di cui al successivo art. 29

Art. 17 Funzioni di Controllo del Comune

È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre ispezioni e controlli, compresa la consumazione del pasto del giorno, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Scuola secondaria (refettorio, locali accessori e nei locali delle Scuole ove viene espletato il servizio, presso il Centro Cottura e sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti).

Il monitoraggio del servizio svolto, potrà essere eseguito attraverso il Responsabile Unico del progetto.

Il Controllo è finalizzato a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato (compresi i rinvii a linee guida, menù, tabelle alimentari, ecc.) e di accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte della ditta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, (che potrà disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, della presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, sia dai preposti organi della ASL, congiuntamente e disgiuntamente dal personale comunale, e anche con il supporto della Commissione Mensa.

Il controllo potrà essere di tipo:

- tecnico-ispettivo, svolto dal personale del Comune anche con la presenza, qualora ritenuto opportuno dal Comune, della Commissione Mensa. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il Centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti e della puntualità. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione;

- igienico-sanitario, svolto dalla competente ASL. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all' idoneità delle attrezzature e dei mezzi impiegati dalla ditta;
- analitico, teso alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti, da parte degli organismi competenti. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

A tale scopo l'aggiudicatario avrà cura di conservare, presso il Centro di cottura, idoneamente per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

La Ditta aggiudicataria a tal fine, si fa carico di prelevare giornalmente, a rotazione in ogni plesso scolastico, una porzione (di quantità idonea ad eventuale analisi di laboratorio) a campione dei cibi somministrati e di riporli in sacchetti sterili in frigorifero per le 48 ore successive al consumo. Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

Sul sacchetto sterile dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del cibo contenuto e della data di confezionamento.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al Centro di cottura. Non dovendo essere effettuata da tale personale alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera di idoneità sanitaria. La ditta dovrà inoltre fare in modo che i refettori siano dotati di strumentazione che consenta di controllare in modo rapido la temperatura dei cibi. L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente al tipo, 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. I cibi preparati con alimenti non commestibili, o non rispondenti a norma di legge, o non appetibili, saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun ulteriore corrispettivo.

L'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale. Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste all'art.31 "Penali", si potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo e con le modalità ivi precisate, che potranno riportare eventuali osservazioni e/o giustificazioni. Il verbale di contestazione sarà trasmesso a mezzo PEC alla ditta appaltatrice che potrà dare giustificazione entro e non oltre 3 giorni dal ricevimento dello stesso. L'Amministrazione, nel caso in cui non pervenisse alcuna giustificazione, o la stessa risultasse insufficiente o ingiustificabile e si ravvisasse negligenza, imperizia o imprudenza del gestore, procederà alla detrazione dell'importo delle penali maturate direttamente dalla prima fattura utile. L'Amministrazione comunale potrà, inoltre, provvedere nel corso o alla fine di ogni anno scolastico, al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, bambini, genitori, personale scolastico e dipendenti stessi della ditta in merito alla qualità del servizio erogato.

Art. 18 Standard per la garanzia di qualità del servizio

Il personale impegnato nello svolgimento del servizio dovrà essere adeguato per numero e qualifica professionale, così da consentire un corretto svolgimento delle operazioni di distribuzione e un sollecito e ordinato disbrigo delle operazioni di riordino.

La consegna dei pasti non dovrà avvenire più di 30 minuti prima dell'orario del pranzo previsto per le scuole. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun anticipo rispetto alla tolleranza dei 30 minuti, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Non sono ammessi ritardi rispetto all'ora di consegna del pasto superiori a 15 minuti.

L'organico minimo che dovrà essere impiegato dalla ditta per ciascuna scuola gestita è il seguente:

- un addetto ogni 30 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole dell'infanzia funzionanti a tempo pieno;

- un addetto ogni 35 per le scuole primarie e secondarie di primo grado funzionanti a tempo pieno o prolungato;

Qualora il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro turno l'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Dovrà essere garantito in tutti i turni pari livello qualitativo/quantitativo del pasto nel completo rispetto dei requisiti generali.

Per garantire la migliore possibile fruizione del pasto da parte degli utenti più piccoli e comunque nel rispetto del loro grado di autonomia, il personale in servizio nelle sale mensa dovrà eseguire le operazioni di condimento di pietanze (es. olio sull'insalata, parmigiano sui primi piatti), di taglio della carne o del pesce (su richiesta dell'insegnante), di mescita dell'acqua.

Per facilitare la fruizione delle pietanze costituite da fettine di carne, queste dovranno pervenire già tagliate a piccoli pezzi nelle scuole dell'infanzia e tagliate in quattro parti nelle scuole primarie.

La frutta dovrà essere servita nel modo seguente:

- nelle scuole d'infanzia: sbucciata ed affettata dal personale addetto alla somministrazione e servita a fine pasto;

- nelle primarie: lavata e sbucciata, servita a fine pranzo.

- Nelle secondarie di primo grado: lavata e con la buccia, servita a fine pranzo.

Art. 19 Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice.

L'appaltatore si avvarrà, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che riterrà opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc.. Nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra l'Amministrazione comunale, l'Istituto scolastico e il personale dell'appaltatore (anche se costituito da un raggruppamento o consorzio di operatori economici).

L'aggiudicatario è tenuto 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 quello indicato all'art. 19 ossia a 1:35 con riferimento agli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado e non inferiore a 1:30 per gli alunni della scuola dell'infanzia.

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

Il personale adibito al servizio in argomento deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve curare scrupolosamente l'igiene personale, essere munito di apposite certificazioni di idoneità sanitaria e rispettare le indicazioni prescritte nel Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e deve altresì mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, oltre che disponibilità alla stretta collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei diversi plessi dell'istituto scolastico, degli insegnanti e degli alunni. L'appaltatore si avvarrà, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che riterrà opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc..

L'appaltatore dovrà comunque garantire sempre che il personale in servizio nei refettori presso i singoli plessi scolastici, durante le fasi di somministrazione dei pasti, sia presente in numero adeguato per l'erogazione del pasto nei tempi stabiliti. Nel caso in cui dovessero verificarsi disservizi a causa di personale insufficiente il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza che ciò comporti ulteriori oneri a proprio carico.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore il trasferimento del personale addetto ai refettori che, per comprovati motivi, non si dimostri idoneo al servizio da effettuare. In tal caso, l'appaltatore provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti. Il personale deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali e integrativi di lavoro che disciplinano il settore. Il nominativo di tutto il personale utilizzato, con le corrispondenti qualifiche e il CCNL applicato, dovrà essere preventivamente comunicato all'Amministrazione.

Art.20 Referenti del servizio e contatti

Prima della stipula del contratto d'appalto e comunque prima dell'avvio del servizio in caso di avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32 comma 8 del Codice, la ditta comunica all'Amministrazione comunale un recapito telefonico, un indirizzo e-mail e un indirizzo PEC di riferimento. Sempre entro il termine di cui sopra, la ditta dovrà indicare le figure professionali elencate di seguito:

- un Responsabile Referente della ditta, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso. Il Referente avrà il compito di mantenere i rapporti con gli uffici comunali e le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione, la qualità dei pasti e altre problematiche anche di natura tecnica nonché garantire la presenza per eventuali incontri con i rappresentanti scolastici e del Comune di Decimo. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al Referente designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la ditta dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'Amministrazione;
- un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali (medico dietologo o dietista o biologo nutrizionista) iscritto agli appositi albi professionali previsti per l'esercizio dell'attività oggetto di appalto del soggetto personalmente responsabile dell'incarico;

- un responsabile dei servizi di produzione sempre reperibile e responsabile della documentazione prevista dalla normativa igienico sanitaria e di settore e dal contratto;

I referenti sopra elencati dovranno essere sempre reperibili telefonicamente durante l'orario del servizio (intendendosi orientativamente dalle ore 9 alle ore 15), a cui possano far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali o scolastici.

Art.21 Osservanza dei Contratti Collettivi di Lavoro e obblighi assicurativi

Nel rispetto del disposto dell'art. 30 comma 4, del D.Lgs.50/2016, il contratto collettivo applicabile, in ragione della pertinenza rispetto all'oggetto prevalente dell'affidamento, è il CCNL per i dipendenti dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo vigente. L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL.

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

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta Appaltatrice, 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.

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

Art. 22 Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale (e, al contempo, assicurare nello svolgimento del servizio personale dotato della necessaria esperienza e conoscenza), ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'art. 57 del D. Lgs. n.36 /2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Art.23 Formazione e Addestramento - Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (Dpi)

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

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

Ai sensi del reg. ce 852/2004:

- autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

- salute e sicurezza sul lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- protocolli di sicurezza relativi al contenimento del rischio di contagio da COVID 19.

Inoltre

- 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 da realizzarsi preferibilmente nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.
- 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);

Il Comune redige ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto la Ditta Appaltatrice 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, per il periodo di durata del servizio.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Il personale deve essere provvisto di cartellino di identificazione riportante:

- generalità del lavoratore;
- fotografia del lavoratore;
- indicazione del datore di lavoro;

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

Art. 24 Assicurazione e responsabilità

La gestione del servizio oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto e a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato e indenne il Comune e gli Istituti scolastici da ogni e qualsivoglia danno, diretto e indiretto, causato a terzi o a cose o a suoi mobili e immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. Il Comune, l'Istituto scolastico e i loro obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata. Ogni e qualsiasi responsabilità e onere, diretto o indiretto, riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice. La Ditta aggiudicataria è pertanto direttamente responsabile sia civilmente sia penalmente nei riguardi dell'Amministrazione comunale e di terzi, di ogni e qualsivoglia danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di intossicazione e/o tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune. Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa, o di interventi in favore della ditta da parte del Comune. Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà stipulare (e, poi, mantenere valida ed efficace per tutta la durata dell'appalto) uno specifico contratto di assicurazione per:

- i rischi di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) con primaria Compagnia Assicuratrice, con massimale non inferiore a €3.000.000,00 per sinistro e per anno, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, in particolare, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate o allergizzanti e per ogni danno anche se qui non menzionato. La copia della Polizza di assicurazione dovrà essere presentata ai fini della stipula del contratto. Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, è considerato terzo anche il Comune. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia;
- i rischi di Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per gli infortuni sofferti da tutti i prestatori d'opera addetti all'attività, inclusi i soci, con massimale non inferiore a €3.000.000,00 per sinistro e per anno, con sotto-limite non inferiore a €2.000.000,00 per prestatore di lavoro infortunato.

La citata assicurazione RCT/RCO dovrà prevedere nella "descrizione del rischio assicurato", l'espresso richiamo all'oggetto dell'appalto del presente Capitolato Speciale. L'appaltatore, indipendentemente dall'osservanza degli altri obblighi stabiliti da norme legislative e contrattuali per esso vincolanti, dovrà dare notizia al Comune, con mezzo più celere, di qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato e di tutti gli incidenti che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verifichino danni.

Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

Qualora la ditta appaltatrice sia già in possesso delle polizze richieste costituite precedentemente all'aggiudicazione, dovrà presentare apposita variazione della stessa dalla quale risulti la validità anche per il servizio oggetto di aggiudicazione.

Art. 25 GARANZIE: CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia delle obbligazioni previste nel Contratto, l'aggiudicatario dovrà costituire prima della firma della Contratto stesso una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo del servizio ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs 36/2023, mediante fideiussione bancaria, assicurativa e può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività, oppure dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia, di cui al decreto legislativo 1° settembre 1993, 24 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'apposito albo e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente; essa deve essere altresì verificabile telematicamente presso l'emittente ovvero gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi dell'articolo 8-ter, comma 1, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 febbraio 2019, n. 12, , o su registri elettronici qualificati ai sensi del Regolamento (UE) n. 910/2014, conformi alle caratteristiche stabilite dall'AGID con il provvedimento di cui all'articolo 26, comma 1 del Codice. La cauzione definitiva è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. La Stazione Appaltante può incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal concessionario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

La garanzia definitiva dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- contenere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- contenere la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile;
- contenere la clausola dell'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.
- contenere la denominazione della gara ed il CIG come riportati nell'intestazione del presente bando.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'aggiudicatario.

Nel caso in cui il Comune si rivalga sulla cauzione, il concessionario deve provvedere immediatamente al reintegro dell'importo iniziale.

Il Comune può rivalersi sulla cauzione per:

1. copertura delle spese conseguenti al ricorso all'esecuzione d'ufficio o di terzi, necessario per limitare i negativi effetti dell'inadempimento del concessionario;
2. copertura delle penalità;
3. spese di indizione di nuova gara per il ri-affidamento dei servizi, in caso di risoluzione anticipata per inadempienza del concessionario;
4. risarcimento di danni cagionati dall'inadempimento del concessionario.

Art. 26 Adempimenti normativi preliminari:

L'aggiudicatario è tenuto a:

- a) provvedere alla notifica sanitaria (tramite l'ufficio SUAPE competente) per la registrazione dell'attività di produzione e somministrazione dei pasti, compreso il trasporto;
- b) predisporre il piano di autocontrollo e attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP (Regolamento CE 178/2002 e Regolamento CE 852/2004), essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 per la preparazione e distribuzione di pasti per la ristorazione collettiva pubblica e privata e del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. Ce 178/2002;
- c) predisporre il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) e attuare le misure di sicurezza necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta e quelli interferenziali individuati nel DUVRI predisposto dalla stazione appaltante, proponendone eventuali integrazioni, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, (che potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, organizzativo o normativo, anche legate all'evoluzione del rischio da contagio da COVID 19, e incidenti sulle modalità realizzative del servizio).

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

La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Comune di Decimomannu entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Decimomannu.

Art. 26 Contratto

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa informatica dal Segretario Comunale o con scrittura privata.

Art. 27 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 119 commi 1 e 2 del D.Lgs. n. 36/2023 l'appaltatore non potrà affidare a terzi e dovrà eseguire a propria cura le seguenti prestazioni:

- la prevalente esecuzione delle prestazioni attinenti a quella principale.

L'operatore economico nel momento della presentazione dell'offerta deve indicare, pena la non autorizzazione al subappalto, le parti della prestazione che intende subappaltare secondo le modalità riportate successivamente. L'esecutore che intende avvalersi del subappalto, ai fini dell'autorizzazione allo stesso, deve presentare alla stazione appaltante apposita istanza con allegata la documentazione prevista dall'art. 119, commi 5 e 16, del D.Lgs. n. 36/2023. Il termine previsto dall'art. 119, comma 16, del codice

decorre dalla data di ricevimento dell'istanza completa di tutta la documentazione richiesta. Il Comune a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023 e di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma 8 e comma 9, della L. n. 136/2010 e ss.mm.ii, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è comunque consentito il subappalto. In caso di subappalto non autorizzato dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per l'eventuale risarcimento del danno, il contratto è risolto di diritto.

Ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 la cessione del contratto è nulla.

Art. 28 Spese, imposte e tasse

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

Art. 29 Penali

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino 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.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta mediante posta elettronica certificata, inoltrata dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione alla ditta, la quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 3 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Ai fini di una effettiva ed efficace tutela di quanto previsto dal Capitolato Speciale di appalto, ove si dovessero verificare inadempienze totali o parziali dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche su segnalazione dell'Istituto scolastico, il Responsabile del Settore o suo incaricato provvederà a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice che dovrà, entro il termine fissato nella nota di addebito o contestazione, presentare le proprie controdeduzioni. In caso di mancato accoglimento o in mancanza di queste, il Responsabile del Servizio o suo incaricato adotterà, con provvedimento formale che sarà trasmesso alla ditta appaltatrice la penalità nella misura di seguito indicata, da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione, il cui importo verrà decurtato senza bisogno di diffida o formalità di sorta, dall'importo delle fatture da liquidare.

La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.

OGGETTO CONTESTAZIONE	SANZIONE
Mancato rispetto delle grammature (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) per ognisingola pietanza sulla quale viene rilevata l'infrazione;	da € 500,00 a € 2.000,00
Mancata fornitura di una portata o deficienze qualitative che non ne consentono il consumo	€ 500, 00 e richiesta di un piatto alternativo
Mancata fornitura dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 600,00 per pasto
Non corrispondenza del numero dei pasti fornital numero dei pasti richiesti	Da €1.000,00 a € 2000,00
Interruzione del servizio - Totale mancata fornitura dei pasti (per ogni giorno di mancata fornitura e per ciascun plesso scolastico)	€ 3.000,00
Mancata consegna di materiale per la somministrazione	Da € 500,00 a € 1000,00
Mancato rispetto del menù previsto (primopiatto,secondo piatto, contorno, frutta)	Da €500,00 a € 1.500,00
Variazioni nel menù non concordate/comunicatecon l'Amministrazione comunale	€ 350,00 a pietanza
Mancato rispetto degli orari di somministrazionedei pasti (ritardo superiore a 15 minuti rispetto all'orario previsto) per plesso scolastico	€ 500,00
Mancato rispetto degli orari di somministrazionedei pasti (ritardo superiore a 30 minuti rispetto all'orario previsto) per plesso scolastico	€ 1.000,00

Ritardo nell'informativa sullo sciopero del personale	€ 1.000,00
Consegna dei pasti anticipata (prima del termine previsto di 30 minuti)	€ 500,00
Mancato rispetto del periodo intercorrente tra la preparazione dei piatti sottoposti a celere deterioramento e la loro somministrazione	€ 700,00
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime	€ 1.500,00
Utilizzo di derrate alimentari di qualità inferiore a quelle previste nelle tabelle dietetiche	€ 1.000,00
Mancata fornitura dei prodotti di qualità di cui alle offerte migliorative presentate in sede di gara	€ 1.000,00
Violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati)	€ 1.000,00
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 800,00
Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia	€ 800,00
Etichettatura sui prodotti biologici e sui prodotti certificati non conforme alla normativa vigente e alle disposizioni del presente capitolato	€ 800,00
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: posate (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 400,00
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: piatti (per ogni plesso, per ogni	€ 400,00

giorno di utilizzo)	
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: bicchieri (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€400,00
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: tovaglie (per ogni plesso, per ogni giorno utilizzo)	€400,00
Utilizzo di acqua per i pasti in modo difforme	€ 300,00 per ogni giorno di utilizzo
Mancata somministrazione delle quantità previste di alimenti biologici e/o di produzione regionale	Da €1000,00 a €3000,00
Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e/o delle stoviglie non conformi ai criteri minimi ambientali	€500,00
Utilizzo di mezzi di trasporto non conformi	€600,00
Mancata applicazione delle azioni per la riduzione dei rifiuti proposte in offerta tecnica	da €500,00 a € 2.000,00
Ritrovamento di corpi estranei organici o inorganici o di parassiti nelle singole porzioni	Da € 1.500,00 a € 2.000,00 per porzione, anche nellastessa giornata, con riserva di rifiuto della fornitura con l'obbligo per la ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 3.000,00
Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e conservazione dei pasti e nelle modalità di trasporto	€ 1.000,00
Violazione delle norme igienico-sanitarie da parte del personale	€ 1.000,00
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 800,00
Standard di pulizia, igiene e disinfezione delle attrezzature, degli utensili o dei locali inadeguato, compresi i mezzi di trasporto	€ 2.000,00
Operazioni di eventuale sanificazione anti COVID non eseguite	€ 1.000,00
Impossibilità a procedere all'analisi degli alimenti per mancata conservazione dei campioni degli alimenti da parte della ditta	€ 1.000,00
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti	€ 2.000,00
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tal da essere inidonei all'alimentazione umana	€ 4.000,00 con riserva di rifiuto della fornitura e con l'obbligo per la ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo
Mancato rispetto delle norme sul personale	€ 1.000,00 per ogni inadempienza accertata

Mancato rispetto degli obblighi sui rapporti di lavoro	€ 2.000
Assenza di un operatore presso le sale mensa (per ogni giorno di assenza)	€ 1.000,00
Comportamento contravvenente norme, regolamenti comunali, capitolato d'appalto, da parte del personale operante nelle sale mensa	€ 1.000,00
Mancata esecuzione o esecuzione non conforme di altri obblighi d'appalto, non già indicati nei punti precedenti	Da € 1.000,00 a € 3.000,00
Mancata attivazione della raccolta differenziata dei rifiuti, mancato conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori, mancato deposito dei contenitori per il ritiro dei rifiuti secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune	€ 250,00 per ogni plesso scolastico
Mancato rispetto della data di inizio del servizio	€ 1.000,00 al giorno per i primi 3 giorni di ritardo

Per le inadempienze a qualsiasi obbligo derivante dal contratto d'appalto diverse da quelle sopra elencate, l'Amministrazione provvederà ad applicare la penale relativa alla fattispecie ritenuta più simile a proprio insindacabile giudizio, comunque fino a un massimo di € 3.000,00. Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dall'Amministrazione Comunale, verrà immediatamente informata l'Autorità Sanitaria competente. A seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, si procederà alla risoluzione di diritto del contratto, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e fatta salva l'applicazione delle penali sopra descritte. Si procederà alla risoluzione del contratto anche qualora la Ditta affidataria abbia riportato sanzioni pecuniarie derivanti da

inadempimenti contrattuali, regolarmente contestati, per un importo non inferiore al 10% del valore del contratto rideterminato a seguito del ribasso operato in sede di offerta al netto di IVA di legge.

Si stabilisce sin d'ora che, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, il Comune potrà rivalersi tramite ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi o, in subordine, mediante incameramento della cauzione definitiva.

Art. 30 Pagamenti

Il compenso pattuito rimane fisso e inalterabile per tutta la durata dell'appalto. La sospensione del servizio mensa, nelle giornate di normale fruizione scolastica, determinata per qualsiasi motivazione dall'Amministrazione comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione provveda a darne idoneo preavviso all'appaltatore possibilmente dal giorno precedente, o, comunque, entro le ore 09,30 del giorno interessato nei casi di imprevedibilità.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato dietro presentazione di regolare fattura elettronica posticipata, avente cadenza mensile, con il riepilogo del servizio reso (unica per tutti i plessi, ma indicante il numero di pasti mensili per plesso distinti per alunni, insegnanti e collaboratori) e di altri documenti previsti nel presente capitolato.

Ai fini dell'emissione della fattura, entro sette giorni dall'ultimo giorno di erogazione dei pasti relativo al mese precedente, il direttore dell'esecuzione provvederà all'emissione del certificato di pagamento controfirmato dal RUP, in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti e in base al prezzo unitario risultante dall'offerta.

Il certificato di pagamento e la fattura devono essere emessi in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità a quanto riportato nell'art.15 relativo alla prenotazione informatica dei pasti.

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori su ciascuna rata mensile sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 4 c. 3 del D.P.R. 207/2010. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, secondo quanto stabilito dall'art. 4 c. 3 del Regolamento, previa regolarità del DURC.

Pertanto, l'appaltatore dovrà procedere alla fatturazione del 99,50% degli importi dovuti al netto dell'iva, in quanto lo 0,50% sull'imponibile potrà essere contabilizzato e liquidato soltanto al termine dell'affidamento, a garanzia di eventuali debiti c/o gli enti previdenziali, così come previsto dalla norma in oggetto (ai sensi della quale per la stazione appaltante vi è un obbligo di operare la ritenuta) e a prescindere dalla regolarità del DURC.

L'Amministrazione Comunale effettuerà la liquidazione della fattura entro i successivi 30 giorni dalla data di presentazione della stessa, previa verifica della regolarità contributiva e fiscale, al netto della citata ritenuta dello 0,5%.

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei pasti effettivamente consumati tramite verifica telematica attraverso il sistema di rilevazione automatica.

Le fatture saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla regolarità dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC).

Ai fini del rispetto della Legge 13.08.2010, n. 136, l'appaltatore dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari. Gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, dovranno essere comunicati, entro sette giorni dall'avvio del servizio. I bonifici riporteranno, tra gli altri elementi, il codice CIG relativo alla gara. In conformità all'art. 13-ter D.L. 83/2012 l'appaltatore dovrà esibire copia del versamento all'erario delle ritenute fiscali sui redditi da lavoro dipendente e del versamento dell'imposta sul valore aggiunto all'erario in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto scaduti alla data del versamento del corrispettivo.

Art. 31 Cause di risoluzione del contratto - Clausola risolutiva Espressa

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, si elencano di seguito le cause di risoluzione espressa (art. 1456 C.C.):

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide dell'Amministrazione;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) violazione del divieto di subappalto qualora non sia stato dichiarato in sede di gara;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione tali da pregiudicare l'incolumità fisica delle persone;
- l) inosservanza ripetuta delle prescrizioni volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del Centro di cottura e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti e servizi annessi nei plessi scolastici, la sicurezza degli utenti e il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;

- m) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;
- n) frode alimentare;
- o) comminazione di n°4 (quattro) penalità per lo stesso tipo di infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- p) nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte dell'Amministrazione comunale con effetto immediato. In tal caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e l'Amministrazione comunale ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze. Alla ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni, compresi quelli eventualmente arrecati dall'Impresa all'Istituto scolastico.

Per gli effetti del presente capitolato, la ditta appaltatrice comunica la propria elezione di domicilio. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di Posta elettronica certificata.

Art. 32 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.

Trova applicazione l'articolo 122 del D.Lgs. 36/2023, relativamente alle cause comportanti la risoluzione del contratto.

Art. 33 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. Foro competente: Cagliari.

Art. 34 Informativa trattamento dati personali

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679, Regolamento generale sulla protezione dei dati, si forniscono le informazioni di seguito indicate:

1. i dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti alla procedura, disciplinata dalla legge per l'affidamento di appalti e servizi;
2. il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria.

A tale riguardo, si precisa che:

- per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'ammissione alla gara, la Ditta concorrente è tenuta a rendere i dati e la documentazione richiesta, a pena di esclusione dalla gara medesima;
- per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'eventuale aggiudicazione e conclusione del contratto, la Ditta che non presenterà i documenti o non fornirà i dati richiesti, sarà sanzionata con la decadenza dall'aggiudicazione;

3. i dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- al personale dipendente dell'Amministrazione, responsabile del procedimento o, comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio;
- ad altri soggetti pubblici, in presenza di una norma di legge o di regolamento, ovvero quando tale comunicazione sia comunque necessaria per lo svolgimento di funzioni istituzionali;
- a privati o enti pubblici economici qualora ciò sia previsto da una norma di legge o regolamento;

4. il trattamento dei dati avverrà con strumenti prevalentemente informatici e con logiche pienamente rispondenti alle finalità da perseguire anche mediante:

- verifiche dei dati contenuti nelle dichiarazioni con altri dati in possesso del Comune di Decimomannu;
- verifiche dei dati contenuti nelle dichiarazioni con dati in possesso di altri organismi (quali, ad esempio, istituti previdenziali, assicurativi, camere di commercio ecc.);

5. il titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Decimomannui, che può avvalersi di soggetti nominati "responsabili." I diritti spettanti all'interessato sono quelli disciplinati dal Regolamento (UE) 2016/679, Regolamento generale sulla protezione dei dati;

6. il Comune di Decimomannu in quanto soggetto pubblico, non deve acquisire il consenso degli interessati per poter trattare i dati personali.

Art.38 Richiamo alla legge ed altre norme

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dal Codice Civile, dal Codice dei Contratti pubblici e dalle disposizioni legislative, compresi i regolamenti, sia a livello sovranazionale, nazionale e regionale vigenti in materia o che potessero essere emanati durante la vigenza contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze emesse dal Comune di Decimomannu), nonché Decreti Ministeriali emanati ed emanandi, con particolare riferimento alle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari atte a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti, alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, alle indicazioni contenute nei protocolli di sicurezza per il rischio di contagio da Covid-19.

L'appaltatore non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo né aver attribuito incarichi a ex dipendenti delle Amministrazioni committenti che si trovino nella condizione di limitazione temporale della libertà negoziale. Tale limitazione riguarda i dipendenti che, avendo esercitato, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto delle Amministrazioni committenti, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale

presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri.

È nullo il contratto concluso in violazione di quanto previsto nel presente articolo.

È fatto divieto ai soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione, che abbiano concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o abbiano attribuito incarichi a ex dipendenti pubblici che si trovino nella suddetta condizione di limitazione temporale della libertà negoziale, di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati a essi riferiti.

L'appaltatore sarà obbligato a sottoscrivere, osservare, far osservare e ad applicare le disposizioni contenute nel D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e nel Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Decimomannu approvato con deliberazione della Giunta comunale numero 161 del 20.12.2013 , nonché gli obblighi previsti dal Piano di Prevenzione della Corruzione del Comune di Decimomannu approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 41 del 15.04.2021.

La violazione degli obblighi contenuti negli atti normativi sopra indicati potrà determinare causa di risoluzione contrattuale.

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

Sono allegati al presente Capitolato Speciale quale parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici: Menù su cinque settimane, tabelle merceologiche e delle grammature, e tabella pietanza e planimetrie dei refettori.

Decimomannu, lì 19.12.2025

IL RESPONSABILE DEL I SETTORE

RUP

Dott.ssa Donatella Garau

(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce quello cartaceo)