



COMUNE DI PORTO TORRES

(PROVINCIA DI SASSARI)

**Area affari generali, legale e contenzioso, politiche sociali, sport, cultura,
turismo, pubblica istruzione**

**Servizio Gestione Amministrativa
Politiche Sociali e Pubblica Istruzione**

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PORTO TORRES,
ANNI SCOLASTICI 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028.**

C.I.G. 9726937A55

CUI S00252040902202300006

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO

Art. 1 - Definizioni

Ai fini del presente capitolato s'intende per "Impresa" o "Appaltatore" o "OE.", l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidate la gestione dei servizi e l'esecuzione degli interventi di cui all'art. 2 del presente capitolato e per "Stazione Appaltante" o "A.C.", l'Amministrazione Comunale del Comune di Porto Torres (SS)

Art. 2 - Oggetto del capitolato

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione Comunale di Porto Torres ed il contraente appaltatore aggiudicatario della gestione del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Porto Torres indicate nell'Allegato "Elenco plessi" secondo il Decreto 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare che fissa i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'allegato 1.

Il servizio consiste principalmente:

- a) preparazione dei pasti con legame "fresco-caldo (questo significa che per legge la temperatura dei piatti freddi non deve superare i 10°C e quella dei piatti caldi non deve scendere sotto i 65°C) – presso centri cottura adeguatamente attrezzati e con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuate in concomitanza a servizi per altri Enti;
- b) fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria (trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione e riordino, pulizia e sanificazione sale/locali dove si consuma il pranzo);

- c) fornitura presso le singole scuole 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); oppure utilizzo di tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili; le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- d) fornitura acqua minerale imbottigliata non inferiore a 50 CL per alunno per singolo pasto; in sede di gara non saranno prese in considerazione sistemi di utilizzo dell'acqua pubblica a causa della particolare situazione che vige nella Regione Sardegna, riferibile ai lunghi periodi di non potabilità dell'acqua della rete;
- e) il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dai principi sanciti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) come previsti dall'art. 34 del D. Lgs. n. 50/2016 e ssmmii, Decreto 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare che fissa i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'allegato 1." Costituiscono norme di riferimento, inoltre, le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010 nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà privilegiare l'utilizzo di articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse riducendo al minimo gli sprechi. E' fatto obbligo all'aggiudicatario di elaborare i menù autorizzati dall'Azienda USL competente per territorio, e nella preparazione dei pasti alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Provvedimento 29 aprile 2010 Ministero della Salute e ss.mm.ii) oltre che alle linee guida regionale Determinazione Ras n. 1567 del 5 dicembre 2016 e alle tabelle dietetiche e 4 merceologiche della ASL (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) territorialmente competente, Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018, Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010 Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione collettiva (salute.gov.it) - che costituiscono parte integrante del presente anche se non materialmente allegate;
- f) raccolta e rilevazione giornaliera con metodi informatizzati ed entro gli orari stabiliti, dei pasti occorrenti in ciascuna classe;
- g) fornitura attrezzature eventualmente non presenti che l'OE ritiene funzionali all'organizzazione del servizio;
- h) introito diretto delle quote di contribuzione utenza, fermo restando che situazioni particolari, non disciplinabili dalla presentazione dell'ISEE in corso di validità, saranno trattate direttamente dai servizi sociali comunali, in conformità alla Deliberazione del Consiglio Comunale n. 41 del 30.5.2017, nella quale si prevede che "il gestore del servizio dovrà gestire la riscossione dei canoni dovuti dall'utenza introducendo eventualmente nuove modalità di pagamento, se vantaggiose per l'utenza, fermo restando la gestione delle situazioni particolari dai servizi sociali comunali". Pertanto l'appaltatore non potrà procedere alla sospensione del pasto

prima dell'invio all'utenza di due avvisi nei quali da un tempo minimo all'utente per ottemperare al pagamento, non inferiore a 10 giorni per ciascuno degli avvisi, senza interessi legali, i quali non potranno essere applicati prima della scadenza del secondo avviso. L'elenco dei morosi – prima della scadenza del secondo avviso – dovrà essere inviato all'Ufficio Pubblica Istruzione che potrà eventualmente farsi carico di alcuni utenti segnalati dal servizio sociale con le modalità di aiuto professionali stabilite dall'Assistente Sociale. Nell'ottica di tale situazione l'operatore economico dovrà fatturare il mese successivo al Comune di Porto Torres i pasti dell'utente moroso di cui il Comune intende farsi carico;

- i) utilizzo e gestione del sistema informatico in uso che dovrà consentire il controllo del regolare flusso dei pagamenti da parte degli utenti;
- j) al termine del servizio l'Impresa dovrà provvedere alla rigovernatura dei tavoli e al lavaggio dei pavimenti dei refettori ove si svolge il servizio, nonché raccogliere i rifiuti solidi urbani provenienti dalla consumazione dei pasti nei sacchetti da essa forniti, nel rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) dovrà essere depositato, neanche temporaneamente, all'interno dei locali delle scuole, i rifiuti dovranno essere depositati secondo modalità concordate con l'operatore economico che gestisce il sistema di raccolta, senza alcun accumulo nei locali di pertinenza scolastica, compresi i cortili;
- k) L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere: oltre che al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per il centro cottura o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato senza diritto di rivalsa.

Si precisa che i frigoriferi e le lavastoviglie presenti nei vari refettori e plessi sono di proprietà dell'attuale fornitore del servizio.

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato si rimanda alle prescrizioni contenute nelle linee guida della Regione Sardegna determinazione n.1567 del 05/12/2016 e determinazione 1403 del 26/11/2018, visibili nell'apposito sito [ASSL Sassari - Servizi sanitari - Igiene degli alimenti \(aslsassari.it\)](http://ASSL_Sassari_-_Servizi_sanitari_-_Igiene_degli_alimenti_(aslsassari.it)) RISTORAZIONE SCOLASTICA e nei CAM. Si richiama inoltre non a titolo esaustivo la L. 123/2005 sui soggetti affetti da celiachia

Art. 3 - Importo dell'appalto e durata

Il valore complessivo **PRESUNTO** del servizio calcolato sulla base dell'importo giornaliero del singolo pasto posto a base di gara pari ad € 3,160 + IVA, comprensivo della sola quota dell'amministrazione comunale, per un numero presunto di pasti giornalieri, potrà subire variazioni in base alle effettive presenze giornaliere. Il valore complessivo del servizio pertanto viene quantificato nel quinquennio in € 3.214.131,20 + IVA ai sensi di legge di cui € 2.029.352,00 + IVA derivanti dal valore del contributo massimo erogabile dall'amministrazione comunale ed € 1.184.779,20 dal valore dell'ammontare delle rette presunte, così come determinate dall'amministrazione comunale con delibera G.C. n. 240 del 23/12/2022 da corrispondersi dall'utenza direttamente alla ditta aggiudicataria.

I costi da interferenza, non soggetti al ribasso sono stati quantificati nel quinquennio in € 10.719,00 + IVA.

L'importo del pasto giornaliero posto a base di gara corrispondente alla sola quota che l'amministrazione comunale verserà all'affidatario è pari ad €. 3,160 IVA esclusa di cui €. 0,017 quali oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del Codice l'importo complessivo del servizio oggetto di affidamento comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € **1.628.136,90** - calcolati sull'attuale costo stimato della manodopera in base al personale impiegato dall'attuale gestore del servizio e sulla base delle retribuzioni indicate nella tabella ministeriale dei contratti collettivi di categoria. Si precisa che gli importi della garanzia definitiva e delle

spese contrattuali dipenderanno dall'importo netto contrattuale. Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici. L'Amministrazione comunale corrisponderà al gestore del servizio, per quanto di spettanza, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati e autorizzati e si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero sia alle sedi di refezione scolastica, con semplice preavviso scritto, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario. L'importo relativo alla gestione del servizio, comprendente la sola differenza di prezzo rispetto a quanto già versato dagli utenti per il servizio di refezione scolastica, nonché l'intero importo per gli aventi diritto, sarà finanziato con fondi iscritti nel Bilancio annuale del Comune di Porto Torres. Il valore dell'appalto è stato calcolato in base al numero presunto degli iscritti in ogni plesso ed al numero degli insegnanti che consumano il pasto. L'Amministrazione comunale è sollevata da ogni onere e responsabilità relativi ad eventuali mancati pagamenti e/o recuperi di crediti; l'Amministrazione si impegna a versare al gestore del servizio il corrispettivo di propria spettanza determinato nella misura seguente:

- a) € 3,160 IVA esclusa su ogni pasto erogato al netto del ribasso d'asta;
- b) l'intero costo per ogni pasto consumato dalle insegnanti autorizzate a consumare il pasto nella misura di n. 1 insegnante in servizio per classe oltre all'insegnante di sostegno se presente;
- c) la quota dovuta per ogni pasto consumato dagli alunni eventualmente esentati dall'amministrazione comunale.

I numeri utilizzati per calcolare il costo del servizio sono i seguenti:

numero pasti presunti erogati annualmente 128.440

numero di giornate scolastiche presunte annue di servizio ristorazione scolastica 152 (tenuto conto degli scioperi, disservizi etc....)

I pasti suddetti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi.

Il servizio avrà decorrenza dall'anno scolastico 2023/2024 (presumibilmente dal mese di ottobre 2023), secondo le richieste degli Istituti Comprensivi locali e si concluderà con la fine dell'anno scolastico 2027/2028, fatta salva la facoltà di recesso di cui al successivo art.45.

Art. 4 Esclusione del minimo garantito e prenotazione pasti

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti risultante nell'art. 3 del presente capitolato, trattandosi di previsione basata sulla media dei pasti forniti negli anni precedenti nei plessi nei quali è attualmente richiesto il servizio. Il numero dei pasti indicati pertanto è suscettibile di variazione in più o meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio. Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento. L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti rilevati giornalmente nelle singole scuole entro le ore 9.30, comprese eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora. Rettifiche in aumento/diminuzione operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'Impresa aggiudicataria.

Art. 5 – Estensione o contrazione del servizio

Ai sensi dell'art 106 comma 12 del codice, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre

all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. L'appaltatore è tenuto a fornire quanto richiesto alle condizioni economiche e contrattuali di aggiudicazione, senza che ciò implichi alcun onere economico ulteriore per l'amministrazione e senza far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Tali variazioni saranno comunicate preventivamente entro un termine non inferiore a 10 giorni, onde consentire una adeguata organizzazione del servizio.

TITOLO II

- OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ

Art. 6 - Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione

La ditta, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, fissa un recapito di riferimento per il Comune di Porto Torres, dotato d'idoneo collegamento telefonico, fax e informatico, in funzione permanente durante il periodo e l'orario d'apertura del servizio. Presso tale recapito dovrà prestare servizio personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari. Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste d'informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla ditta. L'Impresa aggiudicataria si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio, che risponda all'Amministrazione anche per conto delle associate in caso di raggruppamento temporaneo di imprese. Tale figura dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato (almeno diploma di laurea e specializzazione in materia oggetto del presente appalto) ed avere esperienza, almeno biennale, nella conduzione di servizi di ristorazione collettiva similare a quello oggetto del presente capitolato, tale da consentire la valutazione igienico-dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale. Dovrà possedere autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi, essere referente per gli utenti, operatori e Amministrazione per tutti i problemi che possano insorgere. L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile nel territorio del Comune per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio. In caso di assenza o impedimento tecnico del responsabile del servizio l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempimento formulate dall'Amministrazione al responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa aggiudicataria. L'Impresa aggiudicataria, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare nel territorio del Comune di Porto Torres un ufficio e un recapito telefonico urbano, per tutte le comunicazioni inerenti il servizio. Trenta giorni prima dell'inizio/attivazione del servizio, dovrà pervenire al Settore Pubblica Istruzione, comunicazione scritta da parte dell'Impresa aggiudicataria contenente:

- (a) indirizzo dell'ufficio e relativo numero telefonico, di fax, di posta elettronica e posta elettronica certificata;
- (b) nominativo del responsabile del servizio con indicazione del titolo di studio, professionalità ed esperienza documentabili nel settore della ristorazione collettiva del responsabile del servizio;

Con riferimento al centro di preparazione e cottura dei pasti, si precisa che questi debbono essere adeguati (con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuate in concomitanza a servizi per altri Enti – certificata dalla competente Asl) allo svolgimento del servizio. Deve essere garantito – in ogni caso – un centro di cottura ad una distanza max di 40 Km dalla sede del Comune di Porto Torres. La distanza sarà calcolata utilizzando il sito internet <https://www.viamichelin.it/>. Al riguardo la ditta AGGIUDICATARIA fornirà ENTRO 20 GG. DALLA COMUNICAZIONE DI AGGIUDICAZIONE INDICAZIONE CON ALLEGATA DOCUMENTAZIONE (titolo di disponibilità, planimetrie, indicazione circa la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre ec...) A COMPROVA DEL CENTRO COTTURA CHE METTERÀ A

DISPOSIZIONE PER L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO, **pena la revoca dell'aggiudicazione**. E dovrà essere prodotta anche l'indicazione di un Centro di cottura di riserva/alternativo da utilizzare nei casi di indisponibilità del primo. Si richiede altresì l'utilizzo di elettrodomestici nel centro cottura a norma sulla base delle indicazioni fornite dal CAM del 2021)

Art. 7 - Continuità ed interruzione del servizio

La ditta s'impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto sia nelle cucine di riserva in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di cottura, o provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo. Il centro cottura di riserva in possesso delle necessarie autorizzazioni dovrà essere ubicato ad una distanza chilometrica massima di quaranta km dalla sede comunale in via Piazza Umberto I° n. 1 Porto Torres. Nulla è dovuto alla ditta da parte del Comune - salva l'applicazione delle eventuali penalità - per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici o della ditta stessa. Le vertenze sindacali all'interno della ditta devono rispettare pienamente la legge 12/06/1990, n. 146 e ssmmii: a tal fine, entro sei mesi dall'aggiudicazione dell'appalto, la ditta concorda con il proprio personale un codice d'autoregolamentazione del diritto di sciopero, il quale preveda il rispetto di quanto fissato dall'accordo sui livelli dei servizi essenziali pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 256 del 31.10.2002. Fino alla sua approvazione, la ditta si attiene al codice in vigore per i servizi di ristorazione collettiva dalla stessa gestiti. In caso di sciopero dei propri dipendenti la ditta è tenuta a comunicare con almeno 5 giorni d'anticipo le modalità di svolgimento del servizio e s'impegna comunque a concordare con il Comune modalità di sciopero rispettose della legge 146/1990. In sede di presentazione dell'offerta, la ditta dovrà presentare il piano dei servizi minimi garantiti in caso di sciopero. In caso di sciopero del personale delle Scuole la ditta è tenuta a fornire un pasto, da concordare di volta in volta con il Comune (es. primo caldo, secondo freddo), anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio. In caso di sospensione o revoca dello sciopero, la ditta dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

Art. 8 - Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare

E' compito della ditta appaltatrice:

- a) provvedere, all'avvio del servizio mensa e per ciascun anno scolastico (entro 30 gg dall'avvio) di gestione del servizio, sulla base delle indicazioni fornite in sede di gara, alla stampa e alla distribuzione a ciascun utente del materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù invernale, primaverile e speciali nonché note informative in merito all'organizzazione del servizio. Si precisa che nell'esecuzione di questo punto si richiede all'operatore economico la garanzia di una corretta informazione all'utenza secondo quanto disciplinato nell'allegato 1 del "Decreto ministeriale (ambiente) del 06/06/2012 Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici (G.U. n. 159 del 10 luglio 2012) , i.
- b) l'operatore economico aggiudicatario dovrà organizzare attività di formazione/informazione sulle procedure di gestione delle emergenze, rivolte a tutto il personale scolastico incaricato di prestare assistenza durante la mensa (docenti, ATA) e al personale incaricato presso le scuole. Si precisa che le attività dovranno essere organizzate annualmente ENTRO IL 15 DICEMBRE DI OGNI ANNO SCOLASTICO. Si precisa che gli accordi dovranno essere presi direttamente con le direzioni degli istituti comprensivi e che le comunicazioni dovranno essere SEMPRE inoltrate al Comune Servizio Pubblica Istruzione per conoscenza.

- c) in un rapporto semestrale l'appaltatore dovrà dichiarare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando idonea documentazione come richiesto dal CAM in vigore.

Art. 9 - Obblighi e responsabilità della ditta.

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta s'intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato a terzi o a cose od a suoi mobili ed immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale sia stragiudiziale, da chiunque instaurata. La ditta s'impegna ad acquisire ed a verificare – tramite i competenti uffici, per ogni plesso scolastico nel quale effettua la somministrazione, la verifica di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per legge, nonché ad integrare tutte le attrezzature necessarie all'ottenimento delle citate autorizzazioni, così come prescritto dall'AUSL. Per tutte le attrezzature di sua proprietà l'operatore economico assume gli oneri di manutenzione e sostituzione quando deteriorate. La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente, anche se di proprietà del Comune, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare. La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici. E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi. A tal fine la ditta dovrà stipulare un'idonea polizza assicurativa R.C.O. e R.C.T. e per tutti i danni, scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi. Nel progetto organizzativo presentato in sede di gara, la ditta assume l'impegno a stipulare le polizze assicurative di cui sopra entro 30 (trenta) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, secondo quanto specificato nel successivo art. 14 "Assicurazioni". Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune. La ditta, oltre alle norme del presente capitolato, dovrà osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le ordinanze e regolamenti del Comune di Porto Torres. S'impegna anche a rispettare il Codice etico per le aziende di ristorazione collettiva di cui al D. Lgs. 231/01. Per verificare l'andamento del servizio, per concordare azioni necessarie o per contestare infrazioni, il Dirigente potrà convocare i responsabili della ditta presso la sede del Servizio Pubblica Istruzione. La ditta aggiudicataria, oltre al rispetto delle altre normative in materia sanitaria e alimentare, è tenuta ad attenersi nell'erogazione dei servizi di cui al presente contratto a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari e dovrà inoltre produrre, ai sensi di tale normativa e all'inizio del servizio, il manuale HACCP applicato al presente appalto di fornitura pasti per la refezione scolastica. Si precisa che anche una volta al mese, a richiesta semplice dell'amministrazione comunale e a spese dell'appaltatore, che perverrà anche tramite mail in mattinata, dovranno essere prelevati a campione su un pasto di un qualunque plesso delle porzioni di cibo per dei controlli. I controlli dovranno essere effettuati presso un laboratorio di analisi accreditato secondo la norma UNI EN ISO /IEC 17025:2000. L'affidatario dovrà comunicare alla Stazione Appaltante a richiesta il laboratorio di analisi di cui intende avvalersi durante il contratto. Nel caso in cui il controllo non venisse eseguito, sarà applicata una penale di € 100,00.

Art. 10 – Gestione degli sprechi alimentari e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, nè ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età.

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

- 1) attivarsi con il SIAN 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;
- 2) collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

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

- 1) il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- 2) le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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

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

Il Comune potrà eseguire sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale. L'Impresa aggiudicataria, in sede di offerta, può segnalare le azioni e le misure atte a promuovere il recupero dei residui mensa e la distribuzione a fini benefici delle derrate non consumate. L'Impresa aggiudicataria si impegna inoltre a collaborare con l'Amministrazione comunale per progettare e attuare, senza costi aggiuntivi, un eventuale programma di monitoraggio degli scarti da realizzare presso le mense situate nelle scuole.

Art. 11 - Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

Premesso che i pasti dovranno essere somministrati e consumati in 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). L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzino stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

Il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali).

Art. 12 – Requisiti degli imballaggi

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, certificati. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. IL DEC potrà eseguire verifiche attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Art. 13 - Trattamento dati personali

Si rimanda all'informativa allegata.

Art. 14 Cessione dei crediti

La cessione del credito è disciplinata dal D.Lgs. n.50/2016.

Art. 15 - Assicurazioni

L'impresa appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile sia penale che discenda ai sensi di legge a causa dell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica. L'amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o gli altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti ed a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio. L'impresa appaltatrice assume a proprio carico l'onere di sollevare l'amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione comunale per tali accadimenti. A tale scopo l'impresa appaltatrice s'impegna a consegnare all'amministrazione comunale una polizza RCT/RCO nella quale venga indicato che l'amministrazione comunale è considerata "terzi" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del servizio ristorazione scolastica all'impresa appaltatrice; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'impresa appaltatrice. La polizza dovrà altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'impresa appaltatrice. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 3.000.000,00 per sinistro e per ogni anno assicurativo e non inferiori a € 1.500.000,00 per persona ed € 1.000.000,00 per cose o animali. L'amministrazione comunale è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere al personale addetto dall'impresa appaltatrice all'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata dall'impresa appaltatrice apposita polizza RCO con massimali non inferiori a € 3.000.000,00 per sinistro e € 1.500.000,00 per persona. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese le polizze assicurative prestate dalla mandataria capogruppo devono coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Art. 16 - Documentazione contributi UE

Nel caso in cui al Comune di Porto Torres sia offerta l'opportunità da parte dell'UE o altri organismi sovraordinati nazionali o sovranazionali di utilizzare prodotti alimentari a prezzi ridotti, la ditta s'impegna ad acquistare tali prodotti per conto del Comune di Porto Torres. Il risparmio sull'acquisto di dette materie prime andrà ristornato al Comune di norma attraverso uno sconto sul prezzo dei pasti fatturati. Sui prodotti lattiero-caseari utilizzati per la preparazione dei pasti distribuiti nelle mense scolastiche, la ditta è tenuta a fornire al Comune (nel caso siano previsti) tutta la documentazione necessaria per l'ottenimento del recupero dei contributi CE/Agea (ex. AIMA) derivanti dall'applicazione del 10 Regolamento CE 3392/93, o altri eventuali contributi presenti e futuri. In caso la ditta non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo sarà detratto dal compenso dovuto.

PERSONALE

Art. 17 - Personale utilizzato.

La ditta provvede al servizio di cui al presente appalto con proprio personale. Le ditte che abbiano dichiarato l'intenzione di costituire un raggruppamento temporaneo d'impresa devono svolgere con proprio personale i servizi che si siano impegnate ad assicurare direttamente in sede d'offerta. Detto personale dovrà essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore, che devono essere disponibili presso il centro produzione pasti o nelle altre sedi di lavoro ove il

personale sia impegnato. Il personale dovrà altresì essere in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei servizi scolastici serviti e degli utenti. Nel caso in cui il numero delle unità di personale dovesse risultare insufficiente per l'espletamento del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato, l'Impresa aggiudicataria è obbligata ad integrarlo senza alcun onere aggiunto per l'Amministrazione comunale. Il personale assente dal lavoro dovrà essere sostituito entro 24 ore con personale di pari qualifica. Il coordinamento per la preparazione dei pasti dovrà essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. L'Impresa aggiudicataria dovrà fornire almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio e all'inizio di ogni anno scolastico, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e di ogni eventuale e successiva variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate, livello, monte ore, orario di lavoro e il tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL, altro ...). L'elenco del personale dovrà essere confermato per iscritto con frequenza trimestrale; -il personale dell'Impresa aggiudicataria è tenuto alla compilazione di un foglio firma giornaliero, che riporti il nominativo, l'orario di lavoro e il totale delle ore giornalmente lavorate. Tale documento dovrà essere presente in ogni sede di ristorazione e sporzionamento, cucina e mantenuto sino al quindicesimo giorno successivo a quello di riferimento. Il personale in sostituzione degli eventuali assenti dovrà risultare dal foglio firma giornaliero. E' fatto divieto all'Impresa aggiudicataria di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico, nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto

Art. 18 - Obblighi verso il personale.

L'impresa affidataria del presente appalto s'impegna ad osservare integralmente il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle Aziende del Settore, e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, nonché ogni eventuale futura modifica, integrazione, specificazione, aggiornamento e rinnovo e in particolare le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzioni degli infortuni e sicurezza sul lavoro, come previsto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle altre norme vigenti, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro. Se la ditta ha forma cooperativa, applicherà anche i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti con i soci. *In considerazione della situazione locale di emergenza connessa al mantenimento degli attuali livelli occupazionali derivanti dalla crisi economica in atto, particolarmente sentita nella realtà della Sardegna, la ditta aggiudicataria dovrà in via prioritaria trasferire nel proprio organico il personale fino a quel momento occupato nella ditta cessante nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria.* L'impresa appaltatrice si obbliga verso l'amministrazione comunale a perseguire l'obiettivo della stabilità del rapporto di lavoro per il personale impiegato in modo continuativo dalle Imprese in precedenza affidatarie del servizio di ristorazione scolastica, impegnandosi alla salvaguardia del corretto inquadramento e trattamento economico di tale personale in relazione alle mansioni richieste, secondo quanto stabilito dal protocollo appalti di cui al vigente C.C.N.L per le aziende del settore. La Ditta deve assicurare il corretto e completo adempimento del servizio compresa la copertura dei rientri settimanali, ed utilizzare il personale adeguandolo alle diverse esigenze che si presentano annualmente. L'impresa appaltatrice s'impegna pertanto a negoziare gli opportuni accordi con le organizzazioni sindacali territoriali e le aziende uscenti, nel rispetto delle norme e delle disposizioni contrattuali vigenti ed applicabili. Il personale utilizzato dalla ditta - soci o dipendenti - viene regolarmente iscritto a libro paga e ne viene garantito il regolare versamento dei contributi sociali e assicurativi; detto personale è pure dotato d'apposita assicurazione contro gli infortuni. Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se la stessa

non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale. La ditta s'impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti, soci e altri collaboratori impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al Dirigente del settore pubblica istruzione o suo delegato, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo. I dipendenti comunali sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito col Comune di Porto Torres. Su richiesta, la ditta fornisce al Comune copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assicurativi relativi agli addetti impegnati nei servizi di cui al presente appalto. Nel caso d'inottemperanza o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro, fatta salva comunque l'applicazione delle penali e delle clausole di risoluzione del contratto meglio specificate negli articoli 46 e seguenti. In caso d'aggiudicazione ad associazione temporanea di imprese, non sarà possibile l'assunzione contemporanea dello stesso lavoratore presso più imprese tra quelle raggruppate nell'A.T.I., al solo scopo di eludere l'applicazione della normativa contrattuale di maggior favore per il dipendente.

Art. 19 - Formazione e addestramento

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

1) per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, cioè anche per prevenire gli sprechi alimentari;

2) per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; potrà altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, nutrizionisti, ecc...). La Ditta rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione concordati con il Comune che coinvolgono insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori.

Art. 20 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione d'indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltre a cuffie, guanti, mascherine e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia d'igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42). Tali indumenti e accessori dovranno essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento proposto all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e ssmii. Gli indumenti dovranno essere provvisti di cartellino d'identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente. Dovranno altresì 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, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80, art. 42. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti dovranno 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 e mascherine. Gli armadietti per il deposito del vestiario del personale nei vari plessi sono pertinenza della ditta aggiudicataria, qualora quelli presenti non siano sufficienti, non presenti o inadatti.

Art. 21 - Obblighi del personale.

Il personale della ditta dovrà rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con i responsabili della ditta; dovrà inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza. Quando il personale appositamente addetto, incaricato dal Comune rilevi infrazioni di lieve entità da parte del personale impegnato nei servizi di ristorazione scolastica, il Comune informerà la ditta prima telefonicamente poi con nota scritta. In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, il Dirigente potrà chiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento dei servizi di cui al presente appalto; la ditta provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta del Comune non motivi la sospensione immediata dal servizio. Nelle procedure d'allontanamento dal servizio di detto personale, la ditta si atterrà alle procedure previste dallo Statuto dei diritti dei lavoratori ed alle norme contrattuali vigenti nel comparto, ferme sempre la responsabilità e le eventuali sanzioni alla ditta derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare. In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento immediato dal servizio il presentarsi al lavoro in stato d'ubriachezza o d'alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, inosservanza di norme antinfortunistiche e d'igiene che possano arrecare danno alle persone o cose in modo doloso.

Art. 22 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all' impresa appaltatrice al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori durante il lavoro" D. Lgs. 9-4-2008 n. 81 Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" ed al complesso delle normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro. In particolare l'impresa appaltatrice prima della firma del contratto per ottemperare a quanto previsto dal d.lgs 09.04.2008, n. 81, dovrà redigere per le attività di somministrazione, pulizia ecc nei refettori o locali nei quali effettua le suddette attività, la relazione sulla valutazione dei rischi specifici per la sicurezza e la salute durante il lavoro (si veda anche determinazione dell'autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del 5 marzo 2008). Il datore di lavoro elaborerà, mediante il proprio Servizio Prevenzione e Protezione, un unico documento di valutazione che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze; tale documento sarà allegato al contratto d'appalto. L' amministrazione comunale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'impresa appaltatrice dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle osservazioni. L' impresa appaltatrice dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell' A.C., dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

Art. 23 - Oneri a carico del Comune

Al Comune, oltre a quanto specificato in altri articoli, fa carico quanto segue:

a. pagamento delle fatture mensili presentate per il servizio fornito salvo quanto previsto al successivo art. 24;

- b. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle sale da pranzo e locali annessi;
- c. le autorizzazioni sanitarie per le sale da pranzo delle scuole;
- d. la fornitura degli arredi delle sale da pranzo (tavoli, sedie, panche, scaffalature).

Tali arredi sono di norma di competenza del Comune, fatto salvo quanto previsto dal precedente art. 6 in merito alla possibilità d'integrazione delle attrezzature. Per ogni questione attinente il servizio oggetto dell'appalto, viene individuato, quale referente per l'impresa, il RUP o il Direttore dell'esecuzione del servizio nominato a conclusione della procedura.

Art. 24 - Pagamenti.

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti dalla ditta avviene a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di apposite fatture mensili da parte della ditta, emesse a norma di legge, riepilogative per tipologia di servizio reso (fatture distinte per scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado, nonché all'interno della fattura, suddivisa per plesso scolastico, pasti insegnanti e pasti alunni) e corredate dei rispettivi documenti di trasporto e dai report forniti dal sistema informatico. La fattura dovrà essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato e in particolare a quanto riportato nell'art. 2 relativo alla rilevazione informatizzata delle presenze. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la fatturazione dovrà essere effettuata, preferibilmente, dalla capogruppo. Il Servizio Pubblica Istruzione del Comune, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro 30 giorni, conteggiati dalla data di ricevimento delle fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse, formalizzate per iscritto, all'impresa appaltatrice. I pagamenti delle somme a carico dell'amministrazione comunale saranno effettuati dalla stessa in favore dell'impresa appaltatrice a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e ss.mm.ii. Non si potrà dare corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma. Il RUP, oltre a predisporre la liquidazione dei compensi, provvede pure, in caso di necessità, all'irrogazione alla ditta delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto che determini in modo diverso.

TITOLO III - CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO.

Art. 25 – Requisiti degli alimenti e sicurezza alimentare

Il Comune intende utilizzare prodotti biologici nella misura del 50% come indicato dal CAM per gli utenti in età pediatrica, Km zero, utile e filiera corta, commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto. Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km.

Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima

agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Non è consentita la somministrazione di «carne e pesce ricomposti», né prefritti, preimpanati, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). Il Sardegna si considerano provenienti da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale; per le altre isole la distanza e' da calcolarsi in relazione alla terraferma pertanto al netto di quella occupata dal mare. 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 requisiti proposti dal CAM del 2021. La stagionalità degli alimenti è intesa come proposta 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». Come da indicazioni del CAM il Comune di Porto Torres effettuerà verifiche su base documentale e in situ. Le verifiche documentali si svolgeranno a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrate nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune di Porto Torres 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. 26 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e consumo

La ditta è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni d'igiene. 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 ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Si precisa che il direttore dell'esecuzione del contratto potrà effettuare dei sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025. L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che s'impegna ad utilizzare. Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti in ogni centro produzione pasti; per i prodotti impiegati nelle sale pranzo e refettori d'ogni singola scuola. La ditta, a richiesta del Comune, rende disponibili tempestivamente le medesime informazioni.

TITOLO IV – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

Art. 27 – Caratteristiche generali del servizio

Il servizio consiste nella fornitura di pasti in contenitori pluriporzione, agli alunni frequentanti le Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Porto Torres ed agli adulti che ne abbiano diritto (di norma 1 insegnante per classe e l'insegnante di sostegno se in servizio al momento del pasto), in quanto istituzionalmente tenuti alla sorveglianza dei ragazzi durante il pasto. La fornitura dei pasti, in termini quantitativi, è da intendersi suddivisa secondo quanto specificato nel precedente art. 3 per ordine di scuola e tipologia:

Base annua media	Insegnanti	N. alunni	N. giornate	N. pasti presunti
Scuola dell'Infanzia	33	357	152	59280
Scuola primaria	28	368	152	60192
Scuola media 1° grado	3	56	152	8968
Totale generale	64	781	152	128440

I pasti suddetti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi. Il numero dei pasti dello schema precedente è puramente indicativo; il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze, al numero di rientri pomeridiani delle diverse classi e ad altre cause e circostanze che potrebbero verificarsi. Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni. I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che dovrà avvenire entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico a cura del gestore del servizio. Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole. Per le modalità di prenotazione pasti è necessaria l'adozione di un sistema informatizzato, così come specificato nell'articolo 2 e nella sezione dedicata. I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella tabella "Tipologia delle pietanze", che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti. Le grammature sono quelle previste dalle linee guida sulla ristorazione scolastica della Regione Sardegna di cui alla Determinazione regionale dell'Assessorato dell'Igiene, Sanità e dell'Assistenza Sociale n. 1567 del 5 dicembre 2016 e potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa

approvazione dell'ASL, tenendo conto dell'effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo. I menù saranno articolati su cinque settimane e suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 30/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 29/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente. A titolo esemplificativo si allegano i menù approvati dalla AUSL sui quali il partecipante potrà suggerire modifiche da sottoporre al vaglio del SIAN. In ogni caso i menù eseguiti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti ogni anno scolastico 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. La ditta potrà, con personale dietista esperto, proporre eventuali variazioni al menu nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale, in relazione alla dieta. Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato, a tutte le altre normative in vigore in materia di ristorazione collettiva. Dovrà in ogni caso, essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari, l'uso dei prodotti biologici e a "lotta integrata", come indicato di seguito.

La ditta inoltre dovrà provvedere, con proprio personale, alla prestazione dei seguenti servizi presso ogni scuola con servizio di refezione:

1. presentazione della SCIA al SUAP;
2. ricezione dei contenitori dei pasti e dei materiali necessari allo svolgimento del servizio;
3. verifica della corrispondenza fra l'ordine e la consegna dei pasti, garantendo, attraverso rapida segnalazione al centro produzione pasti, una fornitura integrativa in caso di:
 - significativa discordanza tra le stesse,
 - mancanza di una o più diete speciali;
1. mantenimento della temperatura del pasto secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/80 Reg CE 852/2004 fino al momento della distribuzione;
2. apparecchiatura/sparecchiatura dei tavoli nelle sale da pranzo, compresi quelli di servizio;
3. assemblaggio di sughì o condimenti alle relative pietanze, rispettando i tempi e le modalità indicate nel punto "Norme e modalità di preparazione, cottura e trasporto dei pasti". E' prevista la possibilità di una porzionatura in vassoi/ciotole dei componenti il pasto e successiva tenuta a temperatura, qualora la scuola preveda la modalità dell'autoservizio al tavolo da parte dei bambini stessi;
4. scodellamento degli alimenti nei piatti degli alunni secondo le modalità concordate con l'Amministrazione e le singole scuole (es. servizio al tavolo, servizio frontale) e comunque in presenza dei bambini nella sala da pranzo.
5. sparecchiatura e lavaggio dei tavoli: il personale d'intesa con le singole scuole, dovrà comunque garantire il ritiro di piatti sporchi lasciati sul tavolo tra una portata e l'altra nonché la raccolta dal pavimento di eventuali residui di cibo;
6. riordino e pulizia dei materiali ed attrezzature utilizzate per la distribuzione della refezione;
7. riordino dei locali adibiti a sale da pranzo e locali sporzionamento ove previsti (pulizia degli arredi: tavolo, sedie, lavandini), capovolgimento delle sedie sui tavoli;
8. raccolta negli appositi contenitori interni porta rifiuti di tutti i materiali a perdere e di quelli di risulta dalle operazioni di pulizia e lavaggio, secondo quanto specificato nel presente capitolato;
9. sbucciare e tagliare la frutta per i bambini della scuola dell'infanzia (sempre) e della scuola primaria (sempre per i bambini delle classi 1° e 2°, per le restanti classi laddove richiesto dagli insegnanti presenti durante le operazioni di distribuzione);

10. tagliare la carne e le altre pietanze (ad es. lasagne, bastoncini) ai bambini della scuola dell'infanzia (sempre) e della scuola primaria (sempre per i bambini delle classi 1° e 2°, per le restanti classi laddove richiesto dagli insegnanti presenti durante le operazioni di distribuzione);
11. versare l'acqua laddove richiesto dagli insegnanti presenti durante le operazioni di distribuzione;

Qualora poi il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro la ditta dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, ...) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Inoltre dovrà essere garantito in tutti i turni un ugual livello qualitativo del pasto nel completo rispetto dei requisiti generali. Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati. Nelle scuole con doppio turno di mensa, si dovranno effettuare due consegne pasto, distinte in relazione agli orari di ristorazione. Il personale impegnato nello svolgimento del servizio sopra descritto dovrà essere adeguato per numero e qualifica professionale, in maniera tale da consentire un corretto svolgimento delle operazioni di distribuzione e un sollecito e ordinato disbrigo delle operazioni di distribuzione dei pasti e di riordino.

Art. 28 - Orario consegna pasti

La consegna dei pasti per le *scuole dell'infanzia* avverrà dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 12.00 alle ore 12,15 e comunque non più di 15 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato dalle scuole all' Impresa all'inizio dell'anno scolastico.

Per le *scuole primarie* l'orario di consegna dei pasti è stabilito fra le ore 12,30 e le ore 13,00 con consegna successiva per doppi turni e comunque non più di 15 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato dalle scuole all' Impresa all'inizio dell'anno scolastico.

Presso i refettori delle *scuole secondarie* di primo grado la consegna dei pasti deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra le ore 13,30 e le ore 13.45 e comunque non più di 15 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato all'Impresa all'inizio dell'anno scolastico o alla data d'avvio del servizio. In ogni caso l'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio di ogni anno scolastico, acquisire gli orari per il servizio di ristorazione scolastica stabiliti da ciascuna Direzione didattica, presso i diversi plessi e ordini scolastici. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun anticipo rispetto alla tolleranza dei 15 minuti, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Non sono ammessi ritardi rispetto all'ora di consegna del pasto, superiori a minuti quindici (15). Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e l'ora di consegna. Le scuole dovranno vidimare le bolle tramite personale preposto. Il personale scolastico incaricato della ricezione, firmerà per ricevuta restituendone copia all'Impresa, che provvederà ad allegare la stessa ai documenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Art. 29 Rapporto personale utenti

Per quantificare lo staff minimo impiegato dalla ditta per ciascuna scuola gestita, si applicheranno i seguenti criteri:

- a) *un addetto ogni 20 alunni*, arrotondato sempre per eccesso (ad es. per 42 alunni il numero di addetti è pari a 3), per le *scuole dell'infanzia* funzionanti a tempo pieno o prolungato, che utilizzano materiale a perdere;
- b) *un addetto ogni 30 alunni*, arrotondato sempre per eccesso, per le *scuole primarie* funzionanti a tempo pieno o prolungato, che utilizzano materiale a perdere. Diverse disposizioni potranno essere concordate secondo le logistiche delle sale mensa di ogni singola scuola. Comunque dovrà essere garantito il servizio così come descritto qualitativamente dal presente capitolato.

- c) *un addetto ogni 30 alunni*, arrotondato sempre per eccesso, per le *scuole secondarie* di primo grado funzionanti a tempo pieno o prolungato, che utilizzano materiale a perdere. Diverse disposizioni potranno essere concordate secondo le logistiche delle sale mensa di ogni singola scuola. Comunque dovrà essere garantito il servizio così come descritto qualitativamente dal presente capitolato.

Art. 30 - Caratteristiche del menù

I pasti prodotti da veicolare per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali dovranno essere preparati e composti secondo i menù stabiliti dal Comune prevedendo:

- a) l'inserimento di prodotti biologici e a lotta integrata senza ulteriori costi aggiuntivi sulla base della frequenza indicata di seguito;
- b) l'impiego di prodotti dop, igp, tipici, tradizionali, locali e del mercato equo solidale, a Km zero e a filiera corta così come specificato dai CAM e come riportato nelle tabelle merceologiche, senza costi aggiuntivi.
- c) il pane normale e, una volta la settimana, l'alternanza di pane "speciale" e "tradizionale" intendendosi: pane all'olio extra vergine di oliva, pane integrale biologico, pasta dura, spianata, pane carasau, pane con farine di cereali diversi. Per il pane speciale e tradizionale non sono riconosciuti costi aggiuntivi.
- d) acqua minerale imbottigliata in quantitativi tali da distribuire ad ogni alunno 50 cl di acqua per pasto;

Gli alimenti di seguito specificati dovranno provenire da produzione biologica (vedi certificazione vigente):

- e) passata\polpa\pelati di pomodoro in tutte le preparazioni che lo prevedono;
- f) pane integrale (una volta al mese);
- g) yogurt (una volta al mese);
- h) succo al 100% (come eventuale merenda alternativa in caso di scarso reperimento stagionale di frutta fresca);
- i) carne bovina: in tutte le preparazioni che la prevedono (una volta alla settimana);
- j) prodotti di ortofrutta;
- k) frutta biologica di stagione, secondo il calendario di stagionalità previsto dalle linee guida sulla ristorazione scolastica della Regione Sardegna di cui alla Determinazione regionale dell'Assessorato dell'igiene, sanità e dell'assistenza Sociale n. 1567 del 5 dicembre 2016;
- l) insalata secondo il calendario di stagionalità previsto dalle linee guida sulla ristorazione scolastica della Regione Sardegna di cui alla Determinazione regionale dell'Assessorato dell'igiene, sanità e dell'assistenza Sociale n. 1567 del 5 dicembre 2016;
- m) carota;
- n) olio extra vergine di oliva in tutte le preparazioni, insalate ecc.;
- o) pomodori da insalata in tutte le giornate in cui è inserito tale ortaggio;
- p) legumi in tutte le preparazioni che li prevedono. Tutti gli altri prodotti di frutta e verdura dovranno essere consegnati nella loro stagionalità e compatibilmente con le offerte di mercato, almeno una volta la settimana, essere a produzione lotta integrata (sia per ciò che riguarda i prodotti freschi che per i surgelati);
- q) nel pasto s'intende inclusa la fornitura d'acqua minerale naturale imbottigliata in quantità prevista di 0,50 di litro per ogni bambino.

Nelle acque minerali non dovranno essere assolutamente presenti sostanze inquinanti ed in particolare la concentrazione di fluoruri e i nitrati dovranno rispettare i limiti massimi stabiliti per il consumo destinato all'infanzia: fluoruri 1,5 mg/l, nitrati 10mg/l. I quantitativi degli ingredienti dei pasti degli adulti dovranno essere calibrati a cura della ditta aggiudicataria tenuto conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio. Il pasto degli adulti include la fornitura di una

bottiglia d'acqua naturale da cl. 50. I pasti per le scuole dovranno essere forniti in contenitori multirazione sigillati per la fase del trasporto, con le caratteristiche meglio descritte negli appositi articoli del presente capitolato, oppure potranno essere forniti in monoporzione su richiesta del Comune nelle eventualità di cui al successivo art. 31 e 32, 33 e seguenti. I contenitori multirazione sigillati dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici adatti alla conservazione della temperatura così come descritto all'art. 39. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei. Alle Scuole dovranno pure essere forniti, nella misura richiesta dall'organizzazione della scuola stessa, generi necessari per condire le verdure (aceto di vino, olio extravergine d'oliva locale e sale fino) in oliere e formaggio grattugiato in formaggiere o monoporzione, secondo le tabelle merceologiche dell'AUSL. Il trasporto dei contenitori e del materiale dovrà avvenire a cura e a spese della ditta aggiudicataria.

La scuola dovrà individuare un referente che firmi la bolla di consegna del materiale periodico (olio, aceto...).

Eventuali migliorie saranno valutate in sede di gara. L'impresa aggiudicataria dovrà inviare il formaggio da condimento alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti e la quantità di olio extravergine di oliva e sale fino con cui condire gli ortaggi. Le date di consegna presso le mense delle bottiglie di olio e delle confezioni di sale devono essere annotate su un apposito foglio di registrazione conservato presso la scuola e controfirmate dal responsabile del plesso. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. La quantità di formaggio grattugiato e di olio extravergine di oliva dovrà essere maggiorata del 10% rispetto alla quantità complessiva prevista dalle grammature per il totale dei pasti per ogni singolo plesso scolastico.

Per quanto riguarda il menù, l'amministrazione comunale mette a disposizione un menù tipo a cui l'OE dovrà rifarsi per la formulazione del preventivo, facendolo vidimare in seguito all'aggiudicazione al SIAN unitamente al ricettario secondo le modalità di cui alle prescrizioni contenute nelle linee guida della Regione Sardegna determinazione n.1567 del 05/12/2016 e determinazione 1403 del 26/11/2018, visibili nell'apposito sito [### **Art. 31- Pasti in monoporzione o pasti freddi**](http://ASSL Sassari - Servizi sanitari - Igiene degli alimenti (aslsassari.it) RISTORAZIONE SCOLASTICA e nei CAM. Si richiama inoltre non a titolo esaustivo la L. 123/2005 sui soggetti affetti da celiachia</u></p></div><div data-bbox=)

La ditta s'impegna a fornire pasti in monoporzione e pluriporzione confezionati, senza variazione di prezzo e previo accordo col Comune, quando eventi imprevisi incidendo sugli aspetti di ordine igienico sanitario, inneschino possibili fattori di rischio per la salute degli utenti. Tra le possibili cause, oltre ad interventi sulle opere edili e attrezzature, manutenzioni ordinarie e straordinarie delle sale mensa, rilevanti mutamenti nelle condizioni organizzative dell'attività scolastica, anche temporanei, quali riduzione del numero di utenti al di sotto di una soglia compatibile con l'uso di contenitori pluriporzione. Il pasto confezionato caldo può essere richiesto anche dall'amministrazione comunale per specifiche esigenze di convenienza ed opportunità. La ditta s'impegna inoltre alla preparazione di pasti freddi per gite scolastiche o in situazioni d'interruzione parziale del servizio (quali ad es. lo sciopero) la cui composizione è da concordare con l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni Scolastiche.

Art. 32- Diete Speciali

L'impresa appaltatrice deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'amministrazione comunale a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente. La dieta speciale dovrà essere elaborata da un dietista nutrizionista dell'operatore economico in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte dell'amministrazione comunale. L'ufficio Pubblica Istruzione provvederà, se necessario,

ad acquisire l'autorizzazione dell'ASL. L'istanza fornita dai genitori dell'utente deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

- a) le eventuali ricette e grammature dei singoli piatti ed indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale (nel caso di patologie particolari, quali ad es. diabete, fenilchetonuria, etc);
- b) gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o (in caso d'intolleranze non dimostrabili mediante test scientifici) certificazione specialistica allergologica.

Resta alla discrezione dell'amministrazione comunale valutare la completezza della documentazione e richiedere comunque la predisposizione e la fornitura della dieta speciale all'OE. Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge. 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'impresa appaltatrice senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

Art. 33 - Diete in bianco

L'impresa appaltatrice deve garantire, nel caso d'indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per dieta in bianco s'intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e grana padano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di grana padano; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; ricotta magra di vacca; nasello, platessa al vapore o bolliti con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva, mela. La richiesta di dieta leggera dovrà poter essere fatta tramite sistema elettronico APP servizio da ogni utente per massimo 3 giornate annue, oltre le 3 volte, senza certificato medico dovrà essere disposto un blocco. Le diete in bianco, dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici termo sigillati, contrassegnati dal cognome e nome dell'utente, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso. Le diete in bianco devono essere formulate – per quanto possibile in aderenza al menù settimanale – o secondo quanto sarà concordato con il competente servizio dell'ASL.

Art. 34 - Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

L'impresa appaltatrice deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale). In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Pubblica Istruzione che provvederà a darne comunicazione all'impresa appaltatrice. La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un dietista/nutrizionista dell'I.A., in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, e trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte dell'amministrazione comunale. L'ufficio Pubblica Istruzione, provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione dell'AUSL. Ogni dieta per motivazioni religiose e ideologiche deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge. All'offerta deve essere allegato un progetto che contenga le procedure organizzative e produttive atte a garantire la perfetta esecuzione delle diete individuali e la procedura per garantire la tracciabilità d'ogni piatto. La

ditta deve tenere aggiornato un registro delle diete personalizzate; tale registro è ispezionabile in ogni momento dal Dirigente del Comune o suo delegato. Nessun costo aggiuntivo sarà addebitato al Comune di Porto Torres per l'elaborazione, produzione e distribuzione delle diete suddette e del pasto freddo.

Art. 35 - Modifiche temporanee ai menù

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi: mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore; guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto; interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica; avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; episodi di emergenza sanitaria nazionale di qualunque natura. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione (comunque entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione del pasto) seguita da conferma scritta da parte del Comune. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, di tutte le istituzioni scolastiche interessate. La Ditta inoltre è tenuta a recuperare la somministrazione del piatto\i sostituito, concordando direttamente con il Comune le modalità e la data più idonea. Qualora non fosse possibile recuperare la somministrazione la Ditta è tenuta a rifondere al Comune la differenza sul costo della preparazione.

Art. 36 - Modifiche definitive ai menù

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante 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 della modifiche, da parte dell'AUSL 1, servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. L'Impresa s'impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù, delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni. Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà del Comune richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, previa approvazione dell'AUSL o in seguito a indicazioni della suddetta ASL. Per gli scopi suddetti la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione del Comune di Porto Torres personale esperto in grado di elaborare le variazioni al menù che saranno richieste dal Comune, pur nel rispetto dell'equilibrio nell'apporto di elementi nutrienti in relazione alla dieta e in collaborazione con i competenti esperti dell'AUSL.

Art. 37 - Prenotazione pasti

Spetta all'impresa appaltatrice rilevare, il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente in ogni plesso scolastico con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio e con personale proprio. Per tutte le scuole oggetto dell'appalto spetta all'impresa appaltatrice la gestione di tutto il processo della ristorazione: dalla rilevazione automatizzata e prenotazione giornaliera all'emissione dei documenti di report da inoltrare all'Amministrazione Comunale, in base ai quali verrà calcolato l'ammontare dei pagamenti dovuti da parte degli utenti. La gestione di tutto il processo di rilevazione e rendicontazione dovrà essere garantita attraverso l'adozione di un adeguato sistema informatico, per il quale si rinvia al Titolo VI del presente capitolato. I reports comprovanti i pasti somministrati dovranno essere trasmessi all'ufficio Pubblica Istruzione entro il 5 del mese successivo a quello di riferimento e costituiranno documenti giustificativi delle corrispondenti fatture. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dall'ufficio Pubblica Istruzione.

TITOLI V - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE, COTTURA E TRASPORTO DEI PASTI.

Art. 38 – Preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione in particolare all'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico. Tutti gli alimenti utilizzati dovranno essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica delle materie prime. 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, ..) Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nel calendario della stagionalità o nelle linee guida della Regione Sardegna o modificati successivamente all'approvazione. In particolare si richiede che: tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali; la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C; 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; il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegate al menù); E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette: cuocere le verdure a vapore o al forno; sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale; cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili; aggiungere i condimenti possibilmente a crudo; preparare il purè con patate fresche lessate; le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto; le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e saranno 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 s'impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura; i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

E' assolutamente vietato: friggere il cibo; l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni; l'aggiunta di conservanti e additivi chimici; l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti; l'utilizzo di verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Art. 39 Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni dovranno essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni ed inseriti in contenitori termici multi razione idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione (per gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre per gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C). Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Nei casi di variazione del menù per le diete in bianco, le diete speciali, le diete religiose ed etiche, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici monoporzione.

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso. 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 ed in bianco devono essere forniti dall'impresa appaltatrice.

Art. 40 - Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

La ditta dovrà utilizzare per la veicolazione dei pasti mezzi a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i 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 di petrolio liquefatto (GPL). L'impresa appaltatrice dovrà provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi di cui abbia la disponibilità, che dovranno rispondere ai requisiti di legge ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. Gli automezzi in oggetto dovranno essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con scadenza minima settimanale. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo e la carta di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'impresa appaltatrice. I mezzi di trasporto non dovranno essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio dovranno essere comunicati per iscritto all'amministrazione comunale i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e dovrà essere prodotta copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti. Analogamente si dovrà 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.

TITOLO V

CONTROLLI E QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 41 - Controlli e indicatori di qualità

La ditta dovrà essere dotata di un sistema di autocontrollo da esplicitarsi nell'offerta. I dati da questo derivati, in particolare per ciò che riguarda i prelievi e i tamponi relativi a materie prime, pasti, attrezzature e utensili dovranno essere a disposizione dell'Amministrazione qualora richiesti. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare, in ogni momento, anche attraverso i componenti il comitato mensa di cui al successivo art. 39, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto, accedendo ai locali di produzione, stoccaggio e distribuzione, nonché ai mezzi di trasporto utilizzati. Il Comune, anche tramite il Comitato Mensa potrà predisporre appositi stampati, atti a verificare, nelle scuole, le seguenti caratteristiche del servizio erogato: puntualità di consegna temperatura dei componenti il pasto, gradibilità del pasto, rispetto delle grammature previste, altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio. Il Comune si riserva inoltre, svolgere, con le stesse modalità, ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia del servizio di cui al presente capitolato, anche utilizzando questionari da somministrarsi agli utenti.

I controlli sui servizi di ristorazione di cui al presente capitolato possono suddividersi in:

a) controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo s'indicano come oggetto di controllo: - controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti; - modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature; - stato igienico degli automezzi per il trasporto; - stato igienico-sanitario del personale addetto; - professionalità degli addetti alla consegna ed al ritiro dei pasti; - controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente del Comune e dell'utenza (ragazzi ed adulti); - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti; - controllo dell'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro; - modalità di distribuzione; - controllo

delle quantità delle porzioni; - controllo dell'avvenuto confezionamento e della corretta distribuzione delle diete speciali.

b) Controlli analitici Sono tesi in particolare 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 presso ciascun plesso scolastico dovrà essere sempre disponibile una porzione aggiuntiva di ciascuna pietanza somministrata agli alunni. Al fine d'individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa dovrà prelevare 3 porzioni a campione di ciascun alimento somministrato giornalmente, riporlo in sacchetti sterili con la data di confezionamento e conservarli in freezer a temperatura c.a. 18° per le 72 /settantadue) ore successive. Sul sacchetto dovrà essere indicato luogo, data e ora del prelievo. Il Comune si riserva la facoltà di analizzare o fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento. La Ditta dovrà indicare in sede di gara il laboratorio legalmente riconosciuto e accreditato cui siano affidate le analisi chimico-fisiche e microbiologiche sui prodotti, svolte di propria iniziativa. Le spese per tutti i controlli sopra elencati ed eventualmente richiesti, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 42 – Verifiche alla consegna dei pasti

All'atto della consegna dei pasti se, a seguito di sopralluogo di persone incaricate dal Comune, la fornitura risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla e sostituirla a sue spese in tempo utile, fatto salvo il risarcimento di eventuali danni e l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 47.

Art. 43 - Carta dei servizi

Al fine di Tutelare i Diritti dei Consumatori e degli utenti dei servizi pubblici locali e di garantire la qualità, l'universalità e l'economicità delle relative prestazioni, ai sensi dell'art. 2, c. 461 L. 244/2007 (legge finanziaria 2008) l'OE s'impegna a:

a. emanare una "Carta della qualità dei servizi" da redigere e pubblicizzare in conformità ad intese con le associazioni di tutela dei consumatori e con le associazioni imprenditoriali interessate, recante gli standard di qualità e quantità relativi alle prestazioni erogate così come determinati nel capitolato speciale d'appalto, nonché le modalità d'accesso alle informazioni garantite, quelle per proporre reclamo e quelle per adire le vie conciliative e giudiziarie, nonché le modalità di ristoro dell'utenza, in forma specifica o mediante restituzione totale o parziale del corrispettivo versato, in caso d'inottemperanza;

b. verificare periodicamente, con la partecipazione delle Associazioni dei consumatori, l'adeguatezza dei parametri quantitativi e qualitativi del servizio erogato, fissati nel presente capitolato, in riferimento alle esigenze dell'utenza cui il servizio stesso si rivolge, fermo restando la possibilità per ogni singolo cittadino di presentare osservazioni e proposte in merito.

c. attuare un sistema di monitoraggio permanente del rispetto dei parametri fissati nel contratto, nel capitolato speciale d'appalto e di quanto stabilito nella Carta di qualità dei servizi, svolto sotto la diretta responsabilità del Comune di Porto Torres, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori ed aperto alla ricezione di osservazioni e proposte da parte di ogni singolo cittadino che, può rivolgersi allo scopo, sia all'Ente Locale, sia al Gestore del Servizio, sia alle Associazioni dei Consumatori.

d. verifica annuale sul funzionamento del Servizio, con la partecipazione di rappresentanti del Comune, dell'impresa appaltatrice e delle associazioni dei consumatori;

Art. 44 - Comitato mensa

Su proposta ed indicazione degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale potrà individuare, i componenti del "Comitato Mensa" disciplinato secondo le modalità stabilite dall'amministrazione comunale.

Art. 45 – Tipologia e modalità dei controlli

I controlli saranno effettuati secondo la metodologia che i tecnici incaricati riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video. I controlli sui servizi di ristorazione saranno articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, alla stazione appaltante, per le quantità di campioni prelevate. Le ispezioni riguarderanno: - stato, condizioni igieniche e relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei mezzi di trasporto; - materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti; - prodotti semilavorati e prodotti finiti; - materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti; - procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia; - etichettatura, data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari; - modalità di conservazione e stoccaggio nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer; - temperature di servizio delle celle; - igiene dell'abbigliamento di servizio del personale; - processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari; - modalità di manipolazione e cottura; - modalità di distribuzione; - lavaggio e impiego dei detergenti e sanificanti; - caratteristiche dei detergenti e sanificanti; - modalità di sanificazione; - sgombero rifiuti; - verifica del corretto uso degli impianti; - stato igienico degli impianti e dell'ambiente; - stato igienico-sanitario del personale addetto; - stato igienico dei servizi; - organizzazione dei servizi; - controllo dell'organico; - distribuzione dei carichi di lavoro; - professionalità degli addetti; - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche; - controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate; - controllo del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale del Comune e delle Istituzioni Scolastiche; - controllo di tutta la documentazione attinente al servizio comprese le schede di rilevazione HACCP; - controllo della documentazione relativa alla gestione delle non conformità interne; - controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti; - controllo del magazzino; - controllo della preparazione e distribuzione delle diete speciali; - controllo della correttezza e della completezza degli interventi formativi realizzati per il personale utilizzato nel servizio; I controlli sensoriali riguarderanno la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, dovranno essere effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale o dagli organismi preposti al controllo, su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa aggiudicataria, Gli accertamenti analitici saranno tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL, da quelli delle Università o da altri laboratori che diano le necessarie garanzie di professionalità e di imparzialità. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

TITOLO VI - GESTIONE DELLE PRESENZE

Art. 46 - Requisiti minimi del sistema informatico, prenotazione dei pasti e riscossione delle rette

Per la gestione contabile del servizio mensa ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il Comune è proprietario delle licenze d'uso.

L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie, si richiede

infatti di mantenere lo stesso sistema con la medesima configurazione attualmente in suo possesso al fine di non stravolgere le abitudini consolidate dell'utenza del servizio (a titolo di esempio si citano i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti e le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile).

In ogni caso saranno valutate eventuali implementazioni ritenute migliorative.

Gestione del servizio:

Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- a) gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- b) Iscrizioni manuali **e online al servizio**; si specifica che sarà necessario analizzare la possibilità di interfacciare il portale School.Net con il software di protocollo in uso presso l'Ente. **L'interfacciamento richiesto sarà a totale carico della ditta aggiudicataria e dovrà richiedere SPID o CNS/CIE.**
- c) Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente e prenotare il pasto in bianco per un massimo di 3 volte annue con sistema bloccante. Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale internet multilingua.
- d) I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori.
- e) contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- f) riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali tramite sportelli dislocati sul territorio. Sono da prevedere **almeno 2 Punti vendita** e canali di pagamento online attivi 7 giorni su 7 (esempio carte di credito online, SDD, MAV ONLINE), che non obblighino le famiglie a recarsi presso i punti vendita. I punti vendita dovranno effettuare le ricariche mediante POS dotato di Pagobancomat in modalità on line per permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.
- g) comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone. Sarà onere della ditta aggiudicataria prevedere l'integrazione sul portale School.Net dell'accesso tramite credenziali **SPID e CNS/CIE**, il sistema Pubblico di Identità Digitale. L'interfacciamento richiesto con SPID/CIE e i relativi canoni di manutenzione saranno dunque a totale carico della ditta aggiudicataria.
- h) comunicazione agli utenti delle eventuali variazioni di menù tramite sistema di messaggistica/avviso APP, il giorno precedente la variazione;
- i) dovrà essere mantenuta la sezione dedicata sul portale genitori, raggiungibile all'indirizzo web <https://www2.eticasoluzioni.com/portotorresportalegen> per la **visualizzazione interattiva dei menu**, delle grammature e del ricettario.

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

- a) accesso, estrazioni dati e controllo sul sistema da effettuare tramite apposite login/credenziali d'accesso.
- b) Gestione e personalizzazione completa del form di iscrizioni online da presentare all'utenza finale.

- c) Collaborazione con la ditta di ristorazione per l'attribuzione delle tariffe degli utenti che dovranno essere riscosse direttamente dal gestore del servizio;

Compete all'Aggiudicatario:

- a) la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- b) invio giornaliero del file contenente le iscrizioni all'Ufficio Pubblica Istruzione in modalità idonee per la protocollazione
- c) l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- d) la gestione dei pagamenti
- e) l'incasso delle rette
- f) l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- g) il recupero del credito
- h) l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi
- i) la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- j) l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- k) la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori **verificando la correttezza giornaliera dei dati.**
- l) la verifica presso i refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori
- m) la fornitura di pacchetti SMS di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- n) l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- o) tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- p) eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale e per le famiglie in merito all'utilizzo del sistema
- q) una formazione annua per gli utenti o video dedicato;

Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato ulteriore rispetto a quanto già in uso. Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo con le migliori offerte dal primo giorno di scuola.

Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia

Il sistema informatico attualmente in uso garantisce inoltre quanto segue:

- A) Il sistema informatizzato è certificato CloudPA e rispetta la GDPR.
- B) La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- C) la società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata Iso27001 e Iso22301.
- D) L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato School.Net della Società Etica Soluzioni S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

L'appaltatore dovrà provvedere al caricamento nel data base del sistema proposto dei dati (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata, a suo completo carico, entro la data di 30 giorni dalla data di comunicazione del provvedimento d'affidamento dell'appalto. Il data base dovrà riprodurre la struttura organizzativa del servizio (Istituto Comprensivo, Plesso, Sezione, classe) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore che ha presentato domanda di accesso al servizio, regimi dietetici, sistema tariffario ... L'attività dovrà essere il più possibile semplice e accessibile per i soggetti coinvolti, garantendo la prenotazione ai centri di cottura entro le ore 9.30. Il sistema dovrà gestire anche i pasti forniti al personale scolastico (insegnati) sia paganti sia non paganti. Al sistema di prenotazione pasti dovrà essere collegato l'addebito automatico del relativo costo, secondo la tariffa di fruizione. La registrazione dei pagamenti dovrà avvenire secondo le proposte che presenterà l'operatore economico. Il sistema dovrà prevedere delle pagine web di consultazione, accessibili tramite password personali. Il sistema dovrà essere aggiornato in tempo reale. Il sistema dovrà provvedere a segnalare i saldi prossimi all'azzeramento producendo un sollecito di pagamento, incluso nei costi del servizio per la durata dell'appalto tramite l'invio di sms ed e - mail riportanti l'invito ad effettuare la ricarica. In difetto di ricarica, (saldi negativi), il sistema dovrà sviluppare autonomamente la produzione di una nota di sollecito - riportante il dettaglio della morosità - inclusa nei costi del servizio per la durata dell'appalto. La morosità pregressa alla data di affidamento dell'appalto sarà eventualmente gestita direttamente dalla ditta uscente.

TITOLO VII - INADEMPIENZE, PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 47- Penalità.

Inadempienze riferite agli standard relativi alle materie prime:

1. qualora fossero usate, o anche soltanto conservate nei Centri di Produzione Pasti, derrate diverse da quanto precisato nelle specifiche tecniche di gara e presentate in sede di offerta, sarà applicata una penale di € 500,00 per ogni derrata difforme;
2. per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti, sarà applicata una penale da € 5.000,00 a € 10.000,00 per lotto di derrata, modulabile in relazione ai quantitativi del lotto;
3. per utilizzo o conservazione di derrate non conformi alla normativa vigente o a quanto previsto dal presente contratto, in particolare in tema di igiene, sicurezza, imballaggi, etichettatura, shelf life, sarà applicata una penale da € 1.000,00 a € 5.000,00 per ciascun episodio, per ciascun prodotto, da graduare in relazione alle quantità e alla tipologia delle derrate difformi;
4. per il mancato rispetto delle quote percentuali offerte in gara, ed oggetto di premialità, riferite alle caratteristiche delle derrate alimentari (biologico, DOP/IGP, Equosolidale / Agricoltura Sociale, Filiera corta locale e filiera nazionale), sarà applicata una penale da un minimo di € 10.000,00 ad un massimo di € 25.000,00, da graduare in base all'entità delle quantità annuali difformi registrate a consuntivo, per ciascuna delle caratteristiche richieste;
5. in caso di mancato rispetto del contratto sulla fornitura di derrate biologiche, a lotta integrata (se prevista per indisponibilità del biologico), DOP o IGP, equo solidale, agricoltura sociale, filiera corta o nazionale, previste come obbligatorie da capitolato o da offerta di gara, salvo il caso di indisponibilità temporanea che trovi riscontro negli attestati rilasciati dagli uffici Regionali competenti in materia di monitoraggio sui mercati di prodotti biologici, si applicherà una penale da € 1.000,00 a € 5.000,00 per ciascun episodio, per ciascun prodotto, da graduare in relazione alle quantità e alla tipologia delle derrate difformi;

6. in caso di consegna di frutta con caratteristiche organolettiche e di maturazione non idonee, tali da determinare il mancato consumo e la restituzione di oltre il 50% delle porzioni consegnate, attestate anche da indagini sui terminali e analisi delle segnalazioni critiche, sarà applicata una penale compresa tra € 500,00 e € 1.000,00 in base alla numerosità dei plessi coinvolti.

Inadempienze riferite agli standard quantitativi dei pasti convenzionali:

7. qualora, durante i controlli presso i refettori, le porzioni e le grammature a cotto non risultassero coerenti con il numero di pasti prenotati, sarà applicata una penale pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati nel plesso di riferimento. Il controllo delle porzioni e delle grammature verrà svolto dal personale incaricato dall'Amministrazione Comunale sulla base della media del conteggio delle porzioni e della pesatura di almeno 5 razioni della medesima portata o prodotto, rapportato alle indicazioni del peso a cotto fornite dall'Appaltatore, al netto delle rimanenze non distribuite o di integrazioni di pasti mancanti;
8. in caso di mancata consegna, o consegna in ritardo, dei pasti o di singole portate presso i refettori, per cause imputabili alla responsabilità dell'Appaltatore, che non consenta agli utenti il consumo effettivo dei pasti o di singole portate, sarà applicata una penale da € 5,00 a € 15,00 a pasto, per ogni plesso interessato, valutata in ragione di numero e tipologia delle portate interessate.

Inadempienze riferite agli standard relativi ai menù:

9. in caso di mancato rispetto del menù (esclusi i casi di variazioni contemplati dal capitolato) e/o somministrazione di preparazioni diverse non autorizzate, sarà applicata una penale pari al 10% del valore dei pasti forniti in maniera difforme;
10. in caso di mancato rispetto delle prescrizioni previste dal capitolato per la preparazione dei pasti (prescrizione sul legume fresco-caldo, prescrizioni sulla cottura, prescrizioni sulle modalità di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione), sarà applicata una penale da un minimo di € 500,00 a un massimo di € 3.000,00 in relazione alla gravità dell'inadempimento;
11. in caso di incoerenze tra i menù e le ricette presentate dall'Appaltatore ed approvati dall'Amministrazione Comunale e quanto somministrato, non tempestivamente segnalate all'Amministrazione Comunale, sarà applicata una penale di € 500,00 per ogni episodio contestato.

Inadempienze riferite a progettazione, produzione, confezionamento, distribuzione dei pasti dieta:

12. in caso di difformità nella preparazione di diete speciali rispetto a quanto previsto dal certificato, sarà applicata una penale da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 3.000,00, in relazione alla gravità dell'inadempimento;
13. in caso di errori accertati da parte del personale dell'Appaltatore nella distribuzione all'utente destinatario della dieta speciale sarà applicata una penale da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 3.000,00 in relazione alla gravità dell'inadempimento.

Inadempienze riferite agli standard di qualità delle preparazioni:

14. in caso di singole preparazioni che siano state somministrate nonostante evidenti criticità organolettiche e sensoriali, determinate da procedure di selezione e cernita, pulitura, lavorazione, cottura tali da determinare il mancato consumo o uno scarto eccessivo (oltre il doppio dello scarto medio per quella tipologia di preparazione), sarà applicata una penale compresa tra € 2,00 e € 5,00 per ogni pasto consegnato nei terminali ai quali si riferisce la contestazione, da modulare in base alla tipologia della preparazione e alla gravità dell'inadempienza.

Inadempienze riferite agli standard igienico sanitari:

15. in caso di mancata conservazione dei pasti-campione come previsto dal presente contratto sarà applicata una penale di € 1.000,00 per episodio;
16. in caso di mancata applicazione o mancata evidenza dell'applicazione dei piani di pulizia e sanificazione e di disinfestazione previsti (rispettivamente per locali di produzione, cucine, refettori, automezzi adibiti al trasporto pasti) e sarà applicata una penale da € 200,00 a € 1.000,00 per episodio, da modulare secondo la gravità;
17. in caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie prescritte per il personale addetto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti sarà applicata una penale da un minimo di € 300,00 a un massimo di € 1.000,00;
18. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti, imputabile alle fasi di lavorazione, trasporto e distribuzione, sarà applicata una penale di € 500,00;
19. in caso di mancato rispetto delle prescrizioni, delle norme e dei regolamenti sulla raccolta dei rifiuti, presso i Centri di Produzione Pasti o presso le scuole, sarà applicata una penale da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 500,00 per ogni episodio riscontrato.

Inadempienze riferite alle attrezzature:

20. in caso di mancata evidenza, inadeguata o ritardata manutenzione, preventiva e a chiamata, delle attrezzature dei Centri di Produzione Pasti sarà applicata una penale da un minimo di € 500,00 a un massimo di € 2.000,00.

Inadempienze riferite all'attività di trasporto e distribuzione dei pasti:

21. in caso di consegna dei pasti a scuola ad un orario tale da determinare un ritardo di oltre 30 minuti rispetto all'orario previsto per il consumo del pasto, per cause imputabili all'Appaltatore, sarà applicata una penale di € 200,00 per ogni plesso interessato;
22. in caso di mancata consegna dei pasti del pranzo sarà applicata una penale da € 200,00 a € 500,00, per ogni evento accertato;
23. in caso di mancata adozione di interventi correttivi relativi a segnalati e comprovati episodi di inadeguatezza nei comportamenti del personale adibito alle attività di distribuzione dei pasti, compresi gli errori nelle attività di porzionamento, l'applicazione del regolamento e delle procedure interne di autocontrollo, di pulizia e rigovernatura, sarà applicata una penale da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 500,00;
24. in caso di mancato rispetto delle temperature dei pasti al momento della distribuzione, sarà applicata una penale di € 200,00 per ogni inadempimento.

Inadempienze relative al personale impiegato:

25. per il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di lavoro, compreso il personale impiegato negli eventuali subappalti, sarà applicata una penale da un minimo di € 5.000,00 ad un massimo di € 50.000,00 per ogni episodio rilevato;

Inadempienze riferite all'attività di comunicazione/reportistica e al monitoraggio della qualità:

26. in caso di mancata trasmissione (o trasmissione in ritardo) all'Amministrazione Comunale della reportistica, di altra documentazione richiesta, delle risposte alle non conformità contestate o alle richieste di chiarimenti, sarà applicata una penale da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 500,00, graduata in relazione al ritardo;

Inadempienze riferite alle certificazioni di qualità:

27. La sanzione verrà reiterata fino all'adempimento della prestazione con cadenza temporale pari a 15 giorni, fatta salva l'applicazione della più grave sanzione della risoluzione del contratto.

28. Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ma comunque riferiti al mancato rispetto di prescrizioni delle norme vigenti, del contratto, del capitolato e di quanto offerto in gara, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, la Stazione Appaltante si riserva di applicare penalità, da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.000,00.
29. Qualora le medesime inadempienze, causa delle penali, si ripetessero più di tre volte nell'arco dell'anno scolastico, la Stazione Appaltante, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire all'applicazione di penali raddoppiate rispetto all'importo previsto.

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

Art. 48 - Clausola risolutiva espressa

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi d'inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono essere in particolare causa di risoluzione contrattuale per inadempimento le seguenti fattispecie:

- a) fallimento o sottoposizione della stessa a procedure giudiziali 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 d'efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti d'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 del Comune;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema d'autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati d'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, accertate tramite acquisizione di documentazione da parte delle OO.SS., Ente Bilaterale del Turismo, Ministero del Lavoro, INPS, INAIL o Prefettura;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- l) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della ditta;
- m) subappalto non autorizzato;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
- p) gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti dei servizi o, anche indirettamente, al Comune;
- q) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- r) inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del centro produzione pasti e dei terminali attrezzati presso le scuole, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- s) cessione parziale o totale del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione e salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2, del D. Lgs. 50/2016");
- t) mancato impiego del numero d'unità lavorative giornaliere stabilite e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto e concordato
- u) sub-appalto tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati espressamente;
- z) errata somministrazione di regime dietetico particolare con grave danno all'utenza;

- aa) frode;
- bb) comminazione di n°3 (tre) penalità, ulteriore inadempienza per lo stesso tipo d'infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- cc) ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte del Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del RUP, a mezzo di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dalla ditta al momento della risoluzione del contratto, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze. Alla ditta sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta. Il Comune potrà a sua volta risolvere il contratto per inderogabili esigenze pubbliche. Tale risoluzione va comunicata alla ditta, con PEC, entro i sei mesi antecedenti il 1° settembre dell'anno scolastico successivo. Tale termine può non essere rispettato nel caso di nuove disposizioni normative. Quando sia causata da gravi inadempienze contrattuali della ditta, la risoluzione potrà avere decorrenza più ravvicinata, fermo restando un termine minimo di 30 giorni. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di risarcimento per danni subiti; la risoluzione avverrà secondo le clausole stabilite dal contratto. In caso di morte dell'appaltatore gli eredi sono tenuti all'adempimento degli obblighi contrattuali assunti dal de cuius in via del tutto solidale.

Art. 49 - Risoluzione del contratto per inadempimento

Fuori dai casi indicati nel precedente sub-articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento rilevante di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni o i riferimenti a precedenti contestazioni e con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a gg.15 dalla sua ricezione per l'adempimento al fine dell'eliminazione dei disservizi oggetto di contestazione. Qualora, entro detto termine l'impresa appaltatrice non adempia a quanto richiesto, il contratto s'intende risolto di diritto. Alla risoluzione contrattuale si procederà inoltre qualora l'impresa appaltatrice si renda colpevole di grave negligenza, di gravi e/o reiterate inadempienze tali da compromettere il buon andamento del servizio, o qualora la stessa contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabilite a suo carico dal presente capitolato ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio all'amministrazione comunale, ovvero si sia verificato grave inadempimento dell'impresa appaltatrice stessa nell'espletamento del servizio mediante associazione in partecipazione. Si procederà alla risoluzione del contratto dopo tre contestazioni, effettuate con PEC, che produrrà effetto dalla data della notifica o di ricevimento. L'amministrazione comunale procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti dal Comune, compresa l'eventuale esecuzione in danno. In caso di risoluzione del contratto l'amministrazione comunale potrà scegliere eventualmente anche o di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni o di far proseguire il servizio per il tempo necessario a conferire incarico alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, previa verifica dei requisiti necessari, attribuendone gli eventuali maggiori costi

all'impresa appaltatrice uscente. In caso di risoluzione anticipata del contratto l'Impresa subentrante dovrà versare all'appaltatrice originaria l'importo residuo del costo d'acquisto del sistema automatizzato della rilevazione dei pasti. Relativamente al precedente capoverso, l'amministrazione comunale continuerà a corrispondere alla ditta subentrante gli importi concordati con l'appaltatrice originaria. I periti redigeranno una perizia allo scopo di stimare il valore dei beni forniti al momento della risoluzione del contratto, eventuali danni arrecati dall'Impresa alla Committente saranno detratti dall'importo delle fatture presentate dalla Ditta stessa nell'ultimo mese d'attività.

Art. 50 - Recesso unilaterale

L'amministrazione comunale può recedere unilateralmente dal contratto, dandone motivato preavviso all'impresa appaltatrice, con lettera racc. A/R. Resta l'obbligo di retribuire le prestazioni eseguite. La ditta può recedere dal contratto comunicandolo al Dirigente del Servizio, con raccomandata AR, entro il mese di dicembre, per cessare il servizio dal 1° settembre dell'anno successivo.

Art. 51- Controversie

Per qualsiasi controversia, l'Impresa non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Art. 52 - Prezzo del pasto

Il prezzo del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale all'OE tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti agli utenti. La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata: entro 30 giorni dalla data della presentazione della regolare fattura accertata tramite il protocollo d'entrata. Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dal Settore Pubblica Istruzione, l'appaltatore dovrà fornire necessari chiarimenti entro 8 (otto) giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende i termini di 30 (trenta) giorni per la liquidazione. La fatturazione sarà effettuata mensilmente distinta per ciascun grado di scuola: a) scuola dell'infanzia, b) scuola primaria, c) scuola secondaria di primo grado e dovrà essere corredata dai tabulati di rilevazione delle presenze controfirmati dai responsabili dei plessi delle scuole di provenienza. I tabulati forniti dalla Ditta aggiudicataria dovranno contenere: 1) la totalizzazione parziale per grado di scuola e per plesso, per ogni giorno di servizio dei pasti forniti agli alunni e agli adulti aventi diritto; 2) la totalizzazione generale giornaliera e mensile dei pasti forniti agli alunni e agli adulti aventi diritto; 3) "firma digitale" del legale rappresentante. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali penalità applicate e quant'altro dovuto dalla Ditta aggiudicataria. L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

Art. 53 - Revisione dei prezzi unitari

Il corrispettivo è fisso e invariabile per il primo anno di svolgimento del servizio. Al termine del primo anno scolastico l'amministrazione comunale riconoscerà – a richiesta - la revisione dei prezzi unitari dei pasti come stabilito dal D. Lgs. n.50/2016, sulla base dei dati di cui all'art.106 del medesimo D. Lgs.; in assenza di tali dati, riferibili al servizio oggetto del contratto, la revisione dei prezzi sarà riconosciuta nella misura della variazione annuale ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, decurtata della percentuale del ribasso dell'aggiudicazione.

La richiesta di revisione del prezzo dovrà essere formulata dall'operatore economico aggiudicatario dell'appalto e sarà oggetto di riscontro entro il termine di giorni 30 decorrenti dalla richiesta medesima, con apposito provvedimento che, a seguito della predetta istruttoria, potrà disporre il motivato rigetto dell'istanza o il suo accoglimento, con la conseguente determinazione dell'incremento di prezzo da corrispondere.

Art. 54 – Anticipazione del prezzo sul valore dell'appalto

Su richiesta dell'appaltatore, potrà essere concessa l'anticipazione del prezzo dell'appalto per un importo sino al 20% del valore del contratto, da corrispondere all'appaltatore entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione.

L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione.

Art. 55 – - Obblighi dell'appaltatore ai sensi dell'art. 1 comma 9 della legge 190/2012 e dell'art. 24 del Piano Triennale prevenzione della corruzione 2022-2024.

All'affidataria è fatto divieto, durante l'esecuzione del contratto e per il triennio successivo, di intrattenere rapporti di servizio o di fornitura o professionali in genere con gli amministratori, i dirigenti e loro familiari (coniuge o conviventi) di questo comune.

Ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 165/2001, l'aggiudicataria, sottoscrivendo il contratto, dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo, e comunque, di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto di questo Comune, nei loro confronti e per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 56 – Proroga tecnica

Si precisa che nel caso in cui allo scadere del contratto, l'amministrazione si trovasse nell'eventualità di non aver concluso le procedure di gara per l'individuazione del nuovo gestore del servizio, lo stesso potrà essere prorogato per il tempo necessario alla conclusione delle procedure di gara. L'appaltatrice avrà l'obbligo di effettuare il servizio alle stesse condizioni per tale periodo di proroga

Art. 57 – Subappalto

Ammesso il subappalto secondo le modalità di cui all'art. 105 del codice dei contratti pubblici.

Art. 58 – Disposizioni finali

Per tutto quanto ivi non previsto si rimanda alle disposizioni vigenti in materia.

IL RUP

Dottor Flavio Cuccureddu