

COMUNE DI DOMUSNOVAS

Provincia del Sud Sardegna

c.a.p. 09015

Piazza Caduti di Nassirya n°1

C.F..00483310926



Servizi Demografici, Socioculturali, Istruzione, Sport e ICT

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

*AFFIDAMENTO DIRETTO MEDIANTE RDO SU
SARDEGNA CAT APPALTO SERVIZIO MENSA
SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIA DEL COMUNE DI DOMUSNOVAS*

CIG: A016F6B4C3

DURATA ANNUALE

ANNO SCOLASTICO

2023/24

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI DOMUSNOVAS

PREMESSA

Il presente Capitolato speciale d'oneri è stato redatto sulla base degli esiti del Tavolo partecipato mense scolastiche (Provincia di Carbonia Iglesias, Agenzia LAORE Sardegna, ASL Carbonia, Comuni della Provincia, Organizzazioni di categoria dei produttori agricoli, Fattorie didattiche, gestori di servizi di mense scolastiche che operano nel territorio della Provincia, GAL Sulcis Iglesiente Capoterra e Campidano di Cagliari), nell'ambito del programma di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità denominato "Campu Maistu" e tiene conto delle recenti " *Linee guida regionali per la ristorazione scolastica Regione Sardegna*" (determinazione del 05 Dicembre 2016), oltre che della specifica normativa in materia.

FINALITA' DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie croniche degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la filiera corta e la riduzione degli sprechi.

ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

1. Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole Statali dell'Infanzia e Primaria del Comune di Domusnovas ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva che utilizzerà un Centro di Produzione Pasti proprio o comunque nella sua disponibilità. Il servizio avrà la durata per l'anno scolastico 2023/2024 e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola.
2. Il servizio prevede:
 - a) la preparazione dei pasti secondo la vigente normativa per il consumo di detti pasti in refettori cosiddetti "semplici";
 - b) il loro trasporto presso i plessi scolastici mediante contenitori idonei al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C;
 - c) la fornitura di diete personalizzate secondo le modalità indicate agli artt. 22 e 23 del presente Capitolato;
 - d) l'allestimento dei tavoli refettori;
 - e) la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
 - f) lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori e il ritiro dei contenitori sporchi;
 - g) la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie per il pranzo, in materiale riciclabile/compostabile o ceramica, e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli.

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

1. Il valore complessivo del presente appalto, viene stimato per il periodo previsto di un anno scolastico, in totale €. 139.500,00 (oneri per la sicurezza compresi) escluso Iva (€. 5.580,00 4%) tenuto conto e in via puramente previsionale degli iscritti alla scuola primaria di Via Monti e scuola dell'infanzia di Via

Cagliari, del numero di personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e comunicato dalla Dirigente Scolastica.

2. Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 5,936 + I.V.A. per ogni singolo pasto relativo alla scuola dell'Infanzia e Primaria (studenti, insegnanti e personale ausiliario);
3. Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, la rilevazione delle presenze degli alunni, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.
4. E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di Domusnovas nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta.
 - a. L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.
5. Il numero complessivo di pasti per la **Scuola dell'Infanzia** per l'intero periodo contrattuale è stimato per l'anno scolastico 2023/2024 in circa 8500;
6. Il numero complessivo di pasti per la **Scuola Primaria** per l'intero periodo contrattuale è stimato per l'anno scolastico 2023/2024 in circa 15.000;
7. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. 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.
8. I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dai genitori mediante i canali informatici messi a disposizione dell'Impresa Appaltatrice per la gestione informatizzata delle presenze, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti. Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.
9. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

1. L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Domusnovas ed il personale della ditta appaltatrice.
2. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.
3. Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:
 - a. l'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.
 - b. L'acqua minerale si intende compresa nel costo a pasto di aggiudicazione ed è prevista una somministrazione di acqua da 500 ml. pro capite in bottiglie monodose, fatte salve differenti esigenze da parte dell'Amministrazione Comunale.
 - c. la preparazione dei pasti secondo la vigente normativa per il consumo di detti pasti in refettori cosiddetti "semplici";
 - d. l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
 - e. l'allestimento dei tavoli dei refettori;
 - f. la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
 - g. l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
 - h. lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul

- mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- i. la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti;
 - j. la fornitura delle stoviglie, in materiale riciclabile/compostabile e/o ceramica, e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali dei Plessi Scolastici (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli).
 - k. Qualora la Ditta scelga di utilizzare stoviglie in ceramica si dovrà dotare di idonea attrezzatura per il lavaggio delle stesse;
 - l. la fornitura, laddove non presenti, degli armadietti per contenere: le stoviglie, il materiale di pulizia e gli indumenti del personale impiegato.
 - m. I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia in via Cagliari e presso la Scuola Primaria in via Monti;
 - n. la Ditta Appaltatrice fornisce almeno il 3% in più dei pasti ordinati (intendendo il 3% in più dei primi piatti, il 3% in più dei secondi il 3% in più dei contorni frutta e pane), per ciascun giorno di refezione, al fine di consentire agli alunni che non consumano tutte le portate di poter avere una porzione più abbondante del piatto consumato, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione;
 - o. Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti, aventi caratteristiche di cui al successivo art. 27;
 - p. La distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.

INOLTRE

La Ditta appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Domusnovas e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione. Il cestino freddo dovrà essere composto come di seguito indicato:

1. focaccia monoporzione
2. un panino con prosciutto cotto o formaggio
3. un succo di frutta
4. un pacchetto di biscotti monoporzione
5. un pacchetto di crackers
6. acqua minerale 500 ml
7. un frutto

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti, posate e bicchieri monouso, realizzati con materiale riciclabile/compostabile, oppure in ceramica e dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso le sedi di via Cagliari e di via Monti, in modo da non arrecare interruzione al servizio;

L'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura della responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di Euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 4 – LUOGO DI ESECUZIONE E TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Luogo di esecuzione:

- Scuola dell'Infanzia di Via Cagliari Domusnovas;
- Scuola Primaria di Via Monti;

L'utenza è composta:

- a. da alunni della scuola dell'Infanzia;
- b. da alunni della scuola Primaria;
- c. da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa);

ART. 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

1. Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice:
 - refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
 - refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Primaria;
 - locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.
2. Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con la Scuola, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato. Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.
3. Il Comune non dispone di centro cottura, pertanto l'impresa affidataria, ai fini della stipula del contratto, dovrà dare dimostrazione del possesso o della disponibilità di un "centro di cottura principale" avente potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti. Il medesimo Centro di cottura principale dovrà essere dislocato entro una distanza stradale dal riferimento convenzionale di Piazza Caduti di Nassirya - ingresso del Palazzo Municipale tale da garantire tempi di consegna dei pasti non superiori a 30 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione e, comunque, salvo dimostrazione contraria, non oltre i 40 Km ragionevolmente rapportati alla distanza/tempo di percorrenza.
4. Nel caso in cui il Centro di Produzione Pasti non sia di proprietà, occorre che l'aggiudicatario alleggi il contratto o l'atto di impegno che ne attesti la disponibilità per la durata almeno pari a quella del servizio assegnato.
5. La mancata dimostrazione della disponibilità di un "centro di Produzione pasti principale" con le caratteristiche di cui sopra, entro il termine di 30 giorni dalla data di aggiudicazione provvisoria, è causa di decadenza dell'affidamento.

Al riguardo l'aggiudicatario dovrà fornire, prima della sottoscrizione del contratto, l'indicazione del centro di cottura, la documentazione attestante la proprietà e/o disponibilità del centro di cottura che intende utilizzare, il relativo Numero di Registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive.

Dovrà inoltre essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per tutta la durata dell'appalto.

ART. 6 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico:

- Scuola dell'infanzia *nei giorni dal lunedì al venerdì, con somministrazione dei pasti alle ore 12,30;*
- Scuola Primaria *nei giorni dal lunedì al venerdì con somministrazione dei pasti:*
 - *alle ore 12.30 per il 1° Turno;*
 - *alle ore 13.30 per il 2° Turno;*

ART. 7 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, che la Ditta Appaltatrice dovrà rilevare giornalmente mediante gestione informatizzata e/o tramite proprio personale, entro e non oltre le ore 9,30/10,00 di ogni giornata di somministrazione.

Spetta alla Ditta Appaltatrice l'attivazione di una adeguata campagna informativa circa le nuove modalità di prenotazione dei pasti, secondo le modalità stabilite in accordo con l'Amministrazione Comunale.

ART. 8 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'I.A. dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

2. In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
3. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A., come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART. 9 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

1. Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.
2. Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.
3. Il Comune - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:
 - a. la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
 - b. la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
 - c. l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
 - d. la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.
4. Il Comune richiede all'I.A. di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
5. Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.
6. L'istituendo elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.
7. Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.
8. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.
9. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta)"IGP" (Indicazione Geografica Protetta) , così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012;
10. Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs. 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.
11. Per filiera corta è una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione , lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.

12. Per prodotto fresco si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.
13. L'impresa dovrà fornire almeno il 70% del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali e a filiera corta così ripartite:
 - a. 30% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche;
 - b. il 40% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta.
14. La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, proposte comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici.
15. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi L.R. n. 1/2010 e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti a filiera corta.
16. La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori.

ART. 10 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

1. È compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare, nello specifico:
 - a. provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
 - b. attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
 - c. Organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
 - d. Valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.
2. Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

ART.11 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, considerando l'attuale crisi economica, che ha incrementato il numero di nuclei familiari in difficoltà, ha ritenuto opportuno attivare una politica di sensibilizzazione degli studenti e delle famiglie sulla prevenzione dello spreco e sulla validità della condivisione della eccedenza alimentare disponibile.

Pertanto con Deliberazione G.C. n° 86 del 30/11/2016 ha deliberato, sentito il parere da parte della Azienda A.S.L., di accogliere la richiesta inoltrata dal Parroco della Chiesa di Sant'Ignazio da Laconi e di autorizzare, in accordo con l'impresa aggiudicatrice, il ritiro e la distribuzione da parte della Caritas locale dei pasti non consumati e eventualmente eccedenti nelle mense scolastiche. Il ritiro dei generi alimentari e dei cibi è previsto entro le ore 15,00.

L'Amministrazione si riserva di aderire all'iniziativa anche per l'anno scolastico 2023/2024.

ART.12 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

1. In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.
Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012.
2. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato 3), "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".
3. Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.
4. Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.
5. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.
6. La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.
7. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.
8. La ditta deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.
9. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 13 - CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

1. Il servizio è affidato direttamente sensi dell'art. 50 comma 1 lett. b) del D.lgs. 36/2023.

ART. 14 – VERIFICA CONSUMI GIORNALIERI E MENSILI

L'aggiudicatario, a proprie spese si dovrà dotare di un sistema informatizzato per la rilevazione giornaliera delle presenze, mediante proprio personale, così come meglio specificato all'art. 7 del presente capitolato.

Verranno rilevate e addebitate tutte le presenze comunicate entro le ore 9.30/10.00 dai genitori, mediante le modalità di cui all'art. 7, pertanto, nell'ipotesi in cui l'alunno si allontani, per qualsiasi motivo, oltre tale orario, il pasto sarà considerato come consumato.

L'I.A. ha l'obbligo di fornire mensilmente all'Amministrazione Comunale:

- il prospetto giornaliero delle presenze detto suddiviso per classe, nominativo dell'utente e tipologia del pasto;
- il prospetto riepilogativo mensile riportante il conteggio dei pasti effettivamente serviti distinti per tipologia (alunni, docenti e personale ATA) ;

ART. 15 – PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

CLAUSOLA SOCIALE art. 57 D.Lgs. 36/2023. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato la Stazione Appaltante richiede l'applicazione, da parte dell'aggiudicatario, della clausola sociale prevista dal CCNL. La ditta aggiudicataria dovrà pertanto avvalersi in via prioritaria degli stessi operatori della precedente ditta affidataria impegnati nel servizio di cui trattasi, per il periodo di durata del servizio stesso.

ART. 16 – ORGANICO ADDETTI

1. La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:35. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.
2. L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.
3. Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART.17 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

1. L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.
2. Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.
3. L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.
4. Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.
5. In caso di inottemperanza agli obblighi testé precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 18 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.
2. La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:
 - a. Ai sensi del reg. ce 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del

pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro.

b. Ai sensi del D.Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro;

c. addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre:

d. alimentazione e dietetica;

e. origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna;

f. metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

3. Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'I.A. deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.
4. La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.
5. La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito;
6. La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.
7. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.
8. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.
9. La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 19 - SOSTITUZIONI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto (successivi art. 43 e 44), gli Uffici preposti del Comune procederanno mediante trattativa privata con le imprese idonee all'aggiudicazione applicando, per quanto compatibili, i criteri di cui all'art. 12.
2. Qualora l'I.A. non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

ART. 20 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

1. Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto a:
 - a. proporre al Comune e alla ASL i menù con le grammature di tutti gli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione, distinte per fasce di età, in osservanza a quanto indicato nella tabella 1 e tabella 2 (trasmesse dalla ASL 7 e tratte dalle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" Ministero della Salute anno 2010) che si allegano alla presente per farne parte integrante al n.5, indicative dell'apporto calorico del menù e della frequenza di alimenti proposti;
 - b. osservare le Tabelle Dietetiche adottate dal Comune e validate ed integrate dalla A.S.L. competente di cui allegato n.2;
 - c. le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.
 - d. comunicare ogni variazione sostanziale al menù somministrato che deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente;

- e. mettere a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, le tabelle Dietetiche con le grammature, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione;
- f. dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 in tutti i pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato sarebbe opportuno renderlo disponibile/visibile ai genitori.
- g. al rispetto del menù proposto dall'Impresa Appaltatrice e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche devono essere attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente;
- h. Per la formulazione del menù l'I.A. dovrà rispettare il "Calendario indicativo della stagionalità – Sardegna" allegato alla presente al n. 4;
- i. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:
 - Guasto di uno o più impianti;
 - Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
 - Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- j. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 21 – DIETE SPECIALI

L'aggiudicatario si impegna a preparare menù speciali per particolari esigenze:

- Diete Speciali per motivi di salute;
- Diete Speciali a carattere etico-religioso.

ART. 22 – RICHIESTA DIETE SPECIALI

1. La richiesta di dieta speciale per motivi di salute, inoltrata dal genitore o da chi ne fa le veci, secondo le modalità sotto riportate, deve necessariamente essere certificata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero.
Tale certificazione deve indicare in modo preciso:
 - la DIAGNOSI (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, etc..)
 - la DURATA della dieta (indicando se permanente o limitata nel tempo)
 - lo SCHEMA DIETETICO e/o le GRAMMATURE se necessario.
2. Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere.
3. Sulla base delle certificazioni mediche specialistiche, la dieta speciale personalizzata dovrà essere redatta da personale qualificato (es. nutrizionista, dietista, ecc) individuato dalla Ditta Aggiudicataria, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su quattro settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, contenente tutti gli ingredienti dei pasti proposti e le grammature, se differenti da quelle del menù comunitario.
4. Si ricorda che quando si vieta un alimento, verrà escluso dalla dieta:
 - l'alimento tale e quale (es.uova, latte, arachide,ecc);
 - i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (es:uova nei biscotti, arachide nell'olio di semi, etc...);
 - i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come derivato o coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

5. La Dieta Speciale sarà trasmessa agli uffici comunali competenti che provvederanno alla trasmissione alla ASL, Dipartimento di Prevenzione, Servizio SIAN, per le verifiche di competenza.
6. Le Diete speciali per motivi di salute devono essere confezionate in vaschette monoporzione con coperchio contrassegnate con nome e cognome del bambino o con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.
7. Nel caso di richiesta di dieta per motivi etico-religiosi (utenti di religione mussulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc...) è sufficiente la richiesta da parte del genitore o da chi ne fa le veci , contenente l'elenco degli alimenti di cui si richiede l'esclusione dal menù scolastico. Le preparazioni sostitutive, previste nelle diete speciali, devono essere il più possibile uguali al menù giornaliero: per offrire al bambino a dieta, un menù variato e simile a quello dei compagni. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base, anche dal punto di vista nutrizionale: è necessario quindi promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura.
8. Norme generali per la preparazione delle diete speciali, con particolare riferimento alle diete prive di glutine:
 - Organizzare il lavoro in modo da evitare contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico comunitario e quelli da utilizzare per la dieta speciale.
 - Utilizzare, durante la preparazione, cottura, trasporto e somministrazione dei cibi, piani di lavoro, tavoli, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti **ESCLUSIVAMENTE** alla preparazione della dieta speciale, compresi i contenitori per il trasporto.
 - Installare e utilizzare un forno a microonde dedicato esclusivamente per il riscaldamento del pane delle diete speciali prive di glutine. Detta installazione e utilizzazione deve essere tassativamente controllata e protetta, anche al di fuori degli orari di svolgimento del servizio mensa, al fine di garantire l'assenza di ogni possibile contaminazione.
9. La ditta aggiudicataria è tenuta a impiegare personale adeguatamente formato o comunque a formare il personale addetto alla preparazione e distribuzione delle diete speciali ed a mettere in atto tutte le procedure di sicurezza alimentare che saranno dettagliate nel piano Haccp (legge 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia").
10. Se l'Ente aggiudicatario dovesse essere impossibilitato a preparare le diete speciali, può garantire i pasti speciali anche acquistandoli da altre ditte sufficientemente attrezzate per la preparazione di diete Speciali.

ART. 23 – DIETE DI TRANSIZIONE (DIETE IN BIANCO)

L'aggiudicatario si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 09.30 a.m. dello stesso giorno.

Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori termici monoporzione sigillati.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

ART. 24 – INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENÙ SPERIMENTALI

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'Aggiudicatario ingredienti e relative grammature.

ART. 25 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

1. I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" "Allegato n.3" , che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.
2. Le grammature previste nella "Tabelle dietetiche", "Allegato n. 2", potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.
3. I Menù predisposti dall'I.A. dovranno essere studiati e formulati da personale qualificato (es. nutrizionista, dietista, ecc) e suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10 al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali,);

4. In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono rispettare i criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono e devono essere quelli approvati dal Comune sulla base del parere SIAN.
5. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.
6. Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
7. 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.
8. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima conformi a quanto descritto nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" (allegato n.3).
9. 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, ..)
10. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia. In particolare si richiede :
 - a. 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
 - b. che il taglio in porzioni delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C
 - c. che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa
 - d. che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo
11. E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:
 - a. cuocere le verdure a vapore o al forno
 - b. sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale
 - c. cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette) , dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili
 - d. aggiungere i condimenti possibilmente a crudo
 - e. preparare il purè con patate fresche lessate
 - f. le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto
 - g. le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione
 - h. limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali
 - i. non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta
 - j. per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura
 - k. solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.
12. E' assolutamente vietato:
 - a. friggere il cibo
 - b. l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni
 - c. l'aggiunta di conservanti e additivi chimici
 - d. l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti

ART. 26 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronomiche con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono

mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

2. Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.
3. 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'Aggiudicatario.

ART. 27 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

1. L'I.A. deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:
 - a. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e sanificati nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
 - b. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'I.A. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa - eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.
2. L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Refettori Scolastici in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo Centro di Ristorazione raggiunto.
3. Il progetto offerta deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

ART. 28 – ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

1. I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri di Ristorazione, a cura dell'I.A.
2. La consegna dei pasti presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.
3. Ad ogni orario di inizio pasto, deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo.
4. Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto. Pertanto:
 - i pasti per la Scuola Materna delle ore 12,30 devono essere veicolati specificamente;
 - i pasti per la Scuola Primaria delle ore 12,30 e delle 13,30 (qualora il servizio sia previsto in due turni) **devono essere veicolati specificamente;**
5. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.
6. Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.
7. Il personale della scuola addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale al competente Ufficio del Comune, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.
8. Sarà cura dell'I.A. ritirare giornalmente i buoni mensa degli utenti.
9. L'attività di riordino e pulizia non potrà avvenire prima del termine del pasto previsto secondo gli orari sopra indicati.

ART. 29 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

1. L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario.
2. Per le derrate fresche l'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

ART. 30 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

1. L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.
2. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 31 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

1. Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 25 "Norme e modalità di preparazione dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.
2. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
3. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.
4. I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.11 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.
5. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
6. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.
7. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 32 – DIVIETI

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

ART. 33- COMITATO MENSA

1. Ai sensi delle "Linee guida per il funzionamento del Comitato Mensa Scolastica", approvate con Deliberazione G.C. 133 del 30-09-2015, il Comitato svolgerà funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.
2. Il gestore del servizio dovrà partecipare con propri rappresentanti o suoi delegati ai lavori della Commissione Mensa.

3. La Commissione tra l'altro potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Carbonia-Iglesias.

ART.34 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

1. È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.
2. È, altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.
3. L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.
4. L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 35 – GARANZIE

1. A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 117 del D.lgs. 36/2023.
2. La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio.
3. La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'Amministrazione, fermo restando quanto previsto al successivo art. 41 avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse.
4. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente.
5. Inoltre, è obbligo dell'appaltatore, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di Euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

ART. 36 – CONTRATTO

1. Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nelle forme previste dall'art. 18 del D.lgs. 36/2023.
2. E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 37 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

1. E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.
2. In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

ART. 38 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

ART. 39 – RILIEVI INERENTI ALLE NON CONFORMITÀ DEL SERVIZIO E PENALI

I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi tramite PEC.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all'I.A., mediante PEC nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali riportate di seguito.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. Standard merceologici.

1.1. - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2. - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità.

2.1. - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2. - € 5.164,57 (cinquemilacentosessantaquattro/57)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.3. - € 2.582,28 (duemilacinquantottadue/28)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.4. - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5. - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.6. - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3. Rispetto del menù.

3.1. - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

3.2. - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

3.3. - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

3.4. - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

3.5. - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto del menù previsto (colazione)

3.6. - €.258,23 (duecentocinquantotto/23)
Mancato rispetto del menù previsto (merenda)

4. Igienico-sanitari.

4.1. - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2. - €.258,23 (duecentocinquantotto/23)
Rinvenimento di parassiti.

4.3. - €.1.032,91(milletrentadue/91)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5. - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6. - €.1.032,91(milletrentadue/91)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7. - €.1.032,91(milletrentadue/91)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, alimentazione umana.

4.8. - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto del piano di sanificazione Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori).

4.9. - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10. - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.11. - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.

4.12. - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.13. - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto delle norme igienico-Sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

5. Tempistica.

5.1. - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5.2. -€.258,23 (duecentocinquantotto/23)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6. Personale.

6.1. -€. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto delle norme relative al personale del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

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

ART. 40 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 41 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1. L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, oltre che i prospetti di cui all'art. 14 del presente capitolato (prospetto giornaliero delle presenze suddiviso per classe, nominativo dell'utente e tipologia del pasto e prospetto riepilogativo mensile riportante il conteggio dei pasti effettivamente serviti distinti per tipologia : alunni, docenti e personale ATA). La suddetta fattura sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei pasti effettivamente consegnati agli utenti e ai dati circa le presenze giornalieri rilevate, nel caso di gestione non informatizzata, nell'apposito prospetto mensa dal personale dell'I.A.
2. Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.
3. Le fatture, saranno pagate entro 60 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.
4. La liquidazione delle fatture è condizionata alla verifica del rispetto degli obblighi sul versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC).

ART. 42 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:
 - a. Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
 - b. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
 - c. Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
 - d. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
 - e. Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
 - f. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
 - g. Gravi casi di intossicazione alimentare;
 - h. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
 - i. Interruzione non motivata del servizio;
 - j. Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
 - k. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
2. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.
4. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 43 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

1. Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.
2. Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 44 - FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt. 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Cagliari.

ART. 45 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa che, ai sensi del Regolamento UE 679/2016 e del D.lgs n.196/2003, questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 46 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Allegati

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

- Allegato n. 1 DUVRI;
- Allegato n. 2 Tabelle dietetiche con grammature degli alimenti;
- Allegato n. 3 Specifiche Tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;
- Allegato n. 4 Calendario indicativo della Stagionalità – Sardegna;
- Allegato n. 5 Indicazioni ASL 7 - Tabelle 1 e 2 Ristorazione Scolastica;
- Allegato n. 6 Schema Rilevazione mensile pasti serviti;
- Allegato n. 7 Schema Rilevazione giornaliera pasti serviti;
- Allegato n. 8 Schema Patto di Integrità;
- Allegato n. 9 Planimetria Refettorio Scuola Materna Via Cagliari;
- Allegato n. 10 Planimetria Refettorio Scuola Primaria Via Monti;

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Dr. Sandro Erbi

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa