



COMUNE DI ARBOREA

Provincia di Oristano

Viale Omodeo, 5 cap 09092 – tel. 0783/80331 fax 8033223 P.I. 00357550953 C.F. 80004550952
c.c.p. 16276099

AREA AMMINISTRATIVA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNE DI ARBOREA CON UTILIZZO DEL CENTRO DI COTTURA DEL COMUNE

ANNI SCOLASTICI 2021/22- 2022/23- 2023/24

Cod. CIG: 8829470524

-

PREMESSA

Il presente Capitolato è stato redatto con la consapevolezza che sia necessario introdurre nell'alimentazione scolastica l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale, ambientale e nutrizionale in coerenza con le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Ministero della Salute, conferenza unificata del 29 aprile 2010).

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico – sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico – sanitario e coerenti sotto il profilo nutrizionale devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative.

Il Comune di Arborea con il presente affidamento intende migliorare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio ed accrescere il grado di soddisfacimento da parte degli utenti del servizio cercando di garantire la salute delle nuove generazioni.

Il Comune di Arborea si propone il compito di fornire indicazioni concrete per tutti coloro che hanno un ruolo nella acquisizione, nella preparazione e nella somministrazione di pasti nelle mense scolastiche affinché ciò avvenga nel rispetto di tutti gli aspetti che fanno di un pasto una fonte di salute e piacere, anche nel caso di diete destinate a persone soggette a restrizioni alimentari perché l'accettazione delle prescrizioni dietetiche non deve e non può essere disgiunta dagli aspetti organolettici che possono condizionare l'accettazione del pasto da parte del consumatore.

L'alimentazione rappresenta un fattore vitale nella vita dell'essere umano e può diventare uno strumento importante che se, utilizzato consapevolmente può contribuire al mantenimento di una buona condizione di salute individuale, sociale ed ambientale". (tratto da Det. ras n. 1567 /2016).

Gli obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime. Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;

- promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società;
- promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare, negli aspetti scientifici, storici, geografici, culturali, antropologici, ecologici, sociali e psicologici legati al rapporto, personale e collettivo, con il cibo;
- promuovere un concetto di socialità complessiva del cibo, che partendo dalla sicurezza, incorpori aspetti valoriali relativi a sostenibilità, etica, legalità, intercultura, territorialità. Il cibo è e deve essere gioia, soprattutto per i più giovani, il cibo deve unire e non dividere. La Scuola, anche grazie alla passione dei docenti e all'entusiasmo degli studenti e delle loro famiglie, su questi temi deve e può fare molto.

Il modello alimentare sostenuto nel presente documento mira ad ottenere un basso impatto ambientale e contribuisce alla sicurezza alimentare e ad uno stile di vita sano per le generazioni attuali e future. Un'alimentazione sostenibile rispetta la biodiversità e gli ecosistemi, è culturalmente accettabile e accessibile, economicamente sostenibile, adeguata dal punto di vista nutrizionale e contribuisce ad ottimizzare le risorse naturali e umane. In altre parole, una dieta sostenibile deve generare effetti positivi a lungo termine sulla salute, sull'ambiente, sulla società e sull'economia.

E' stato quindi elaborato il presente capitolato che comprende le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti, oltre a percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio.

L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

Si rinvia, inoltre, a quanto stabilito nel Documento allegato al presente capitolato, denominato "La giornata alimentare del bambino in età scolare" redatto dalla Asl di Oristano, dalla Provincia di Oristano e dall'Ufficio provinciale della scuola.

Riferimenti normativi e di indirizzo

- Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n.18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna);
- Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE 2015 approvate dal M.I.U.R.;
- Linee guida per la ristorazione collettiva approvate dal Servizio di Igiene Alimenti e nutrizione della ASL 5 Oristano;
- Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 "Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- Linee guida regionali per la ristorazione pubblica ai fini della tutela dei soggetti con allergie e intolleranze alimentari (compresa la celiachia) e per la promozione dell'utilizzo del sale iodato – Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018;

- Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 201/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture. Modificato ed integrato dal D.lgs. del 19 aprile 2017, n. 56 "Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50" e ss.mm.ii.;
- Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica;
- Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;
- D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;
- Legge n. 283 del 30/04/1962;
- Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
- Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP- IGP);
- Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica);
- Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08 e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10;
- Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;
- Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna;
- Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Finalità del procedimento di affidamento del servizio mensa

La presente procedura 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 cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

Carattere del servizio

Il servizio oggetto del presente affidamento è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, la Stazione Appaltante potrà sostituirsi, senza formalità di sorta della Ditta per l'esecuzione d'ufficio del servizio, anche attraverso affidamento ad altra Ditta, con rivalsa delle spese a carico della Ditta Affidatario e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni, come

previsto all'art. 35 del presente Capitolato. Qualora la sospensione o l'abbandono derivino da gravi cause di forza maggiore l'Affidatario dovrà darne comunicazione al Comune con la massima urgenza. Il suddetto servizio è da considerarsi altresì servizio pubblico essenziale, ai sensi della Legge 12.06.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto la Ditta Affidataria dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

ART. 1 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto della procedura è l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica della scuola dell'infanzia del Comune di Arborea mediante utilizzo del centro cottura presente nella scuola, a favore degli alunni frequentanti e interessati rispettivamente per n. 5 giorni la settimana (dal lunedì al venerdì) ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva.

Il servizio avrà la durata di tre anni scolastici: 2021/22 – 2022/23- 2023/24 e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, con decorrenza dal 04/10/2021 e termine il 31 maggio 2024, in concomitanza con i giorni di apertura della scuola dell'infanzia.

Il numero dei pasti da erogare, in via presunta, per il periodo suddetto è quantificato in n. 39.015 pasti per i tre anni (scuola dell'infanzia alunni, insegnanti e personale ATA).

I servizi connessi alla refezione sono i seguenti:

- a) approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti (pranzo) presso un centro cottura messo a disposizione dalla Stazione Appaltante (in alternativa esclusivamente in caso di guasti presso il centro cottura o per cause di forza maggiore, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi già approvati dalla ASL);
- b) scodellamento e razionamento dei pasti;
- c) fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione quali preparazione e riordino, pulizia e sanificazione sale cucine e refettori ecc. da effettuarsi con personale della ditta affidataria;
- d) le apparecchiature, non ricomprese nell'elenco di cui all'art.6 del presente capitolato, presenti nel centro cottura rimangono di proprietà della Ditta e dovrà essere ritirata obbligatoriamente alla scadenza del contratto con consegna delle chiavi di accesso alla struttura. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutta la strumentazione sono a carico della Ditta. A conclusione del servizio è onere della Ditta provvedere alla pulizia e sanificazione del Centro Cottura;
- e) fornitura dei piatti in ceramica, bicchieri infrangibili, caraffe in vetro e posate in acciaio, tovaglette e tovaglioli in carta e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo a temperatura;
- f) fornitura di tutti gli strumenti necessari alla preparazione dei pasti (utensili da cucina necessari per la preparazione dei cibi (ad esempio per: Pelare, schiacciare, affettare, grattugiare) pentole, padelle, contenitori per alimenti, adatti al frigorifero, al congelatore e al microonde, barattoli per la dispensa, prodotti per la cottura, forno, coltelli, taglieri, teglie da forno, ciotole e utensili per la misurazione utili all'erogazione del Servizio eventualmente anche non ricompresi nel presente elenco;
- g) pulizia e sanificazione delle cucine, dei refettori e locali annessi;
- h) gestione dei rifiuti;
- i) manutenzione ordinaria degli elettrodomestici e di tutte le attrezzature presenti nel centro di cottura comunale.

ART. 2 ESTENSIONE O CONTRAZIONE DEL CONTRATTO

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.

ART. 3 - IMPORTO DELL'AFFIDAMENTO

Il valore complessivo del presente affidamento, tenuto conto in via puramente previsionale del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2020/2021, del numero del personale scolastico assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione, viene così stimato:

il costo del pasto alunni e personale scolastico scuola dell'infanzia di Arborea è di € 5,32 al netto di IVA (€ 5,53 IVA compresa) per numero presunto di pasti pari a **38 556**.

E' stato determinato indicativamente, sulla base dei dati presunti a disposizione degli uffici, tenendo conto di diverse relazioni sul costo delle materie prime e del costo del lavoro, come da quadro economico, per € **205.109,84** I.V.A. 4% esclusa (€ 213.314,24 I.V.A. inclusa) di cui € 771,12 IVA esclusa (€ 807,14 IVA inclusa) per oneri di sicurezza e rischi interferenti non soggetto a ribasso come determinato nel DUVRI (incidenza di € 0,02 a pasto).

Pertanto l'importo posto a base della procedura di affidamento, al netto di IVA, è di € 5,30 soggetto a ribasso, per un numero di pasti presunto di 38.556 per un totale di €. 204.338,72 I.V.A. esclusa al quale si aggiungono gli oneri per la sicurezza pari a € 771,12 non soggetto a ribasso.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'affidatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di Arborea nell'assegnare il servizio alla ditta affidataria. Il costo del servizio è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza e finanziamento MIUR per il personale docente avente diritto. Il numero totale dei pasti annuali ha un 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. I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che saranno comunicate dalla scuola alla ditta affidataria, 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.

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.

Il Comune liquiderà al termine di ogni mese il corrispettivo previsto in relazione ai pasti effettivamente consegnati alla scuola dell'Infanzia sita nel proprio ambito territoriale, come risultante dal documento riepilogativo dei pasti somministrati consegnato dall'appaltatore al Servizio Amministrativo del Comune.

In caso di ampliamento del servizio di mensa scolastica il prezzo per pasto non potrà essere superiore a quello aggiudicato.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico dell'aggiudicatario e quanto altro dallo stesso dovuto.

Il canone di appalto copre interamente tutte le spese sostenute dall'aggiudicatario per la perfetta esecuzione del contratto di appalto comprese le spese sostenute per il rispetto del protocollo Covid-19 (allegato al disciplinare) predisposto da questo Ente in merito al servizio di refezione scolastica. L'aggiudicatario non ha nulla a pretendere per spese sostenute al di fuori del prezzo per pasto aggiudicato che deve essere inteso comprensivo delle spese del personale e di tutti i servizi richiamati nel presente capitolato.

ART. 4 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

Il servizio dovrà essere effettuato presso i locali della sala mensa delle scuole d'Infanzia, già debitamente allestita e autorizzata allo scopo. La preparazione dei pasti e la loro cottura dovrà avvenire presso il centro di cottura comunale sito presso la scuola dell'infanzia di Arborea (in alternativa esclusivamente in caso di guasti presso il centro cottura o per cause di forza maggiore, la Ditta affidataria dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi già approvati dalla ASL).

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

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato e a quanto di migliorativo e innovativo è offerto nel progetto tecnico.

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

- la Ditta Affidataria 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. 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;
- la Ditta Affidataria provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete può essere prevista l'installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal DM 443/90; in particolare la categoria dei filtri compositi deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione, elemento essenziale per garantire la sicurezza tecnico-igienica delle apparecchiature, devono rispondere alla normativa vigente e sue ss.mm.ii. e sono completamente a

- carico della ditta appaltante. Non sono ammessi impianti di trattamento dell'acqua a osmosi inversa ma esclusivamente gli impianti permanentemente connessi con la rete idrica;
- in ogni caso se la soluzione precedentemente indicata non è perseguibile, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura della Ditta Affidataria fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi. Anche quando l'approvvigionamento diretto dalla rete idrica non è possibile a causa di interruzione o scarso deflusso per cui l'acqua proviene dai serbatoi di riserva e non direttamente dalla rete idrica, la Ditta Appaltatrice fornirà acqua in confezione;
 - la Ditta Affidataria provvede alla preparazione dei pasti, presso il centro cottura di Via Sant'Anna, appositamente attrezzato dal Comune di Arborea, **con l'utilizzo di prodotti a prevalenza a Km zero e/o filiera corta o ricorrendo in alcuni casi a produzioni artigianali. Si preclude l'utilizzo e l'impiego di prodotti industriali;**
 - la Ditta Affidataria preparerà i pasti nel rispetto rigoroso delle tabelle dietetiche appositamente predisposte e approvate dalla ASL, anche con riferimento alle quantità e qualità degli alimenti;
 - l'eventuale fornitura, senza costi aggiuntivi, di diete personalizzate ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi etici e/o religiosi;
 - Prima di procedere alla somministrazione dei pasti, l'affidatario è tenuto alla sanificazione dei tavoli su cui è somministrato il pasto.
 - Qualora la sanificazione e la somministrazione sono effettuate dal medesimo personale è obbligatorio il cambio dei guanti monouso ed il rispetto di ogni buona prassi igienica, pena l'applicazione della penalità di cui all'art. 37 del presente capitolato.
 - la Ditta Affidataria provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, alla distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, all'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta, allo sbarazzo, alla pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, al ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature.
 - la Ditta Affidataria provvede ad integrare gli utensili e attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, eventualmente mancanti o insufficienti, quali stoviglie, piccoli elettrodomestici (mixer, robot, grattugia, affettatrice ecc.), tovaglie e/o vassoi, tovaglioli.
 - i pasti dovranno essere somministrati nel refettorio presso la Scuola dell'Infanzia di Arborea in Via Sant'Anna n. 1, sede tra l'altro del Centro cottura;
 - la Ditta elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Arborea entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Arborea .

INOLTRE

- la Ditta si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Arborea e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività (Natale, Carnevale, Pasqua, festa di fine anno, etc.) od altre iniziative con proposta di specifico menù predisposto nel rispetto delle linee guida regionali; il costo unitario è quello di affidamento.
- con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti potrà avvenire in piatti in

ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina lavastoviglie di proprietà del Comune e in dotazione al Centro di Cottura sono in carico dell'appaltatore.

- una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie o per prolungata mancanza d'acqua a causa dell'interruzione del servizio da parte del gestore della rete idrica, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso la sede della somministrazione, in modo da non arrecare interruzione al servizio, l'onere del suddetto intervento resta a carico della ditta Affidataria.
 - in caso di emergenza dovute ad imprevisti straordinari di funzionamento del centro cottura e previo accordo con l'Ente appaltante la ditta dovrà essere in grado di fornire i pasti con soluzioni alternative al centro cottura della mensa di Arborea;
 - al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossifenzione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura di ogni prodotto somministrato, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso il centro cottura e, se possibile, anche in ogni luogo di consumo, nel quantitativo di gr. 50 e mantenuto refrigerato a 0° C, + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ermeticamente chiusi sui quali dovrà essere apposta etichetta riportante la data del prelievo, la denominazione del prodotto e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservato in una zona identificabile con cartello riportante la dicitura "campionatura del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, fino al martedì della settimana successiva.
 - la Ditta Affidataria deve 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 € 1.500.000,00 (un milione e mezzo/00) con durata pari a quella dell'affidamento del servizio. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

ART. 5 – DIETE SPECIALI

L'aggiudicatario dovrà assicurare "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente e ordinariamente dal servizio di mensa scolastica e prevista nell'allegato B) MENU' al presente capitolato speciale di appalto, che rispondono, di volta in volta a particolari esigenze sanitarie ed etico-religiose.

Il menù delle diete speciali dovute ad esigenze sanitarie o etico-religiose deve essere personalizzato e deve essere redatto approvato dalla Asl competente per territorio su richiesta del Comune, previa richiesta, secondo il modulo di cui all'allegato C) e D) al presente capitolato, inoltrata al medesimo Comune dal genitore del bambino che necessita di dieta speciale.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 10% dei pasti, così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), oppure, in alternativa, carni bianche a vapore con carote o patate lesse.

Il menù speciale generale può essere richiesto dalla Direzione Didattica in caso di indisposizione temporanea di uno o più utenti per un massimo di cinque giorni consecutivi.

I pasti delle diete speciali personalizzate e della dieta speciale generale devono recare i nominativi degli utenti cui sono riservati.

Per la preparazione dei pasti differenziati dovuti a celiachia, a malattie del metabolismo (ipertensione arteriosa, diabete, iperlipidemia, obesità), ad allergie e intolleranze alimentari, a fibrosi cistica, si applicano le disposizioni recate dalla deliberazione della Giunta Regionale della Sardegna n. 30/21 del 16 giugno 2016 e della determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 avente ad oggetto “ Linee guida regionali per la ristorazione scolastica”. Su richiesta dell’utenza potranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico-religiose, latte- ovo-vegetariane-vegane ed altre eventuali, compatibilmente alle capacità produttive dei centri cottura. Con particolare riferimento ai menù religiosi, islamici ed ebraici, si raccomanda di sostituire la carne di maiale e suoi derivati con uova, legumi, pesce, formaggio o carne di pollo, tacchino, bovino e loro derivati.

La preparazione delle diete speciali personalizzate e della dieta speciale generale non determina alcun onere aggiuntivo per l’Amministrazione.

L’aggiudicatario è responsabile in proprio della fornitura di diete speciali diverse da quelle redatte dal dell’Asl competente per territorio.

ART. 6 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La parte del servizio relativa alle utenze, ai buoni pasto, ai pagamenti e relative verifiche verrà gestito attraverso un sistema informatizzato (App) che permetta di gestire la totalità dei processi legati alla ristorazione scolastica degli alunni, degli insegnanti e del personale ATA, della Scuola ubicata sul territorio del Comune.

Per la gestione, prenotazione e rilevazione dei pasti, ci si servirà di un sistema informatico tramite una piattaforma e App gratuita che può essere scaricata.

Questo sistema dovrà gestire tutte le fasi che vanno dalla prenotazione dei pasti alla gestione delle diete, al calcolo delle rette alla gestione del relativo pagamento, dalla contabilizzazione dei pasti somministrati alla gestione di eventuali operazioni di recupero crediti di clienti morosi.

Inoltre, tramite la piattaforma si avrà la possibilità del pagamento da parte degli utenti on line attraverso il PagoPa. Il sistema di rilevazione dovrà essere semplice, di facile utilizzo, in lingua italiana e non dovrà richiedere un impegno organizzativo tale da condizionare l’attuale organizzazione dell’ente. Tutte le funzioni del sistema di rilevazione presenze/assenze dovranno essere totalmente in tecnologia web, ovvero utilizzabili senza installare particolari programmi nei PC, mediante un normale navigatore internet. Il software dovrà essere stato sviluppato con tecnologia open source ed utilizzare un data base open source.

La rilevazione delle presenze in mensa verrà effettuata dal personale scolastico attraverso l’utilizzo del modulo WEB disponibile in Internet.

I dati dovranno essere disponibili presso il Server Centrale affinché possano essere consultabili anche dal Comune convenzionato, che in tal modo potrà sempre consultare il Registro delle Presenze giornaliera in ogni scuola. Alla fine del mese il Comune convenzionato dovrà avere la possibilità di gestire dati precisi in base alle effettive presenze, ai fini della fatturazione del servizio erogato.

Ogni utente (genitore) dovrà avere la possibilità di accedere al sistema informatico tramite Internet, con un nome utente e una password, tramite spid, affinché possa prendere visione, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, di:

- 1) giorni di presenza degli alunni.
- 2) Situazione pagamenti.

- 3) spazio per comunicazioni/considerazioni/suggerimenti da inviare all' Amministrazione Comunale o al Gestore del Servizio.
- 4) Menù giornaliero della mensa.

Il software dovrà prevedere un modulo con il quale il Comune avrà costantemente notizia della situazione dei pagamenti, del numero dei pasti prodotti, dei dati sui consumi (tipi di diete, pasti giornalieri, pasti insegnanti), comunicazioni dei genitori. In questo modulo verranno resi disponibili i dati che, una volta validati dal Comune convenzionato, passeranno in fatturazione.

Il sistema proposto dovrà prevedere anche la fornitura di un servizio di invio SMS o messaggi di posta elettronica. Il Comune e l'aggiudicatario stesso dovranno poter inviare manualmente (o automaticamente al realizzarsi di certe condizioni, es. l'esaurimento del credito o il raggiungimento di una cifra minima che può essere decisa autonomamente dal Comune, un messaggio SMS o un messaggio di posta elettronica al genitore di riferimento, invitandolo a pagare la retta del proprio figlio.

L'aggiudicatario è tenuto, altresì, a prevedere ed indicare le procedure alternative di emergenza, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico e le modalità di soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti in fase di offerta tecnica.

Con l'introduzione di questo sistema informatizzato l'Amministrazione Comunale intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci e meno costose le procedure per il pagamento da parte dei genitori;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra Comune e cittadini;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi;
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito, con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- permettere un veloce e sicuro metodo di gestione delle eventuali morosità;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi dei servizi gestiti.

ART. 7- TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia
- da personale scolastico (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

Il servizio potrà essere esteso anche ad altre tipologie di utenti in relazione ad altri servizi previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

ART 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE

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

- centro cottura con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, sito presso la Scuola dell'Infanzia in via Sant'Anna n. 1, appositamente attrezzato e arredato, destinato alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio;

- refettorio adiacente al centro cottura dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
- attrezzatura esistente di proprietà del Comune di Arborea, da elettrodomestici, armadi, tavoli da lavoro, stoviglie per la preparazione e distribuzione dei pasti, stoviglie da tavola, come da inventario, da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. La Ditta assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.
- Elenco attrezzature
 - 2 Cucine a gas 4 fuochi con forno
 - 1 cappa aspirante in acciaio
 - 2 frigoriferi 1 porta
 - 1 Lavatrice
 - 1 lavastoviglie
 - 1 carrello Scolapiatti e bicchieri
 - 2 tavoli inox
 - 1 base appoggio (1 cassetto e 1 sportello)
 - 1 base d'appoggio (3 cassetti e 2 sportelli)
 - 1 pensile acciaio (2 sportelli)
 - 1 lavello 2 vasche
 - 1 lavello con 1 vasca
 - 2 carrelli inox + formica
 - 2 armadi dispensa a due ante
 - 2 stipetti abbigliamento personale
 - 2 teglie in acciaio cm. 30 x 50
 - 2 Pentole lt. 30
 - 1 pentola lt. 20
 - 1 pentola lt. 15
 - 2 scaffali in metallo
 - 1 grattugia carote

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

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

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

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

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

Sono a carico della ditta la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina e utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che della Ditta stessa, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. Il personale della Ditta, prima di lasciare i locali, è tenuto a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

Art. 9 - SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere potrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con la stazione appaltante, 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, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa affidataria 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.

ART. 10 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E INTERRUZIONI

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico nei giorni dal lunedì al venerdì, con somministrazione dei pasti (in un arco di tempo compreso tra i dieci e cinque minuti prima dell'orario stabilito dalla scuola per il pranzo) fra le ore 12,00 e 12,30 o in base alle esigenze evidenziate dalle scuole.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la ditta sarà preavvisata dalla direzione scolastica, possibilmente 24 ore prima. Per scioperi non programmati, la ditta sarà avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 9.00 dello stesso giorno.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc., che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessun indennizzo è dovuto alla ditta affidataria.

ART. 11 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti e nei quantitativi concordati, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso il Centro cottura entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giornata di somministrazione. Gli addetti dovranno verificare che le presenze a scuola e quindi numero di pasti prenotati coincidano con le presenze indicate dal portale.

ART. 12 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

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

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

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

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

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

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

L'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.

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

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

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

Per prodotto "tradizionale" (prodotto sardo e presente in menù) 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.

Per filiera corta si intende una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.

Per prodotto fresco si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

La ditta 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.13 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa affidataria, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono.

Riciclo

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. 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 specifiche modalità concordate con la Stazione Appaltante. Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante. In aderenza alla Legge 155/2003 "Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" la Stazione Appaltante può promuovere progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari, secondo le modalità concordate con la Ditta e con le Associazioni Onlus/Enti/Fondazioni e formazioni sociali del III settore accreditati.

I residui potranno essere destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2002 – art. 23 su G.U. n°189 del 13/8/2002 –art. 8. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

- l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- la Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne preventivamente informata;
- deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà. **Questo tipo di gestione non può essere però la soluzione automatica del problema degli "avanzi", che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali**

carenze e ottenere il miglioramento del servizio. In ogni singola realtà scolastica deve essere, infatti, valutata l'eventuale esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, ricercandone le cause e intervenendo per superare eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio, oltre che perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana comunale.

ART.14 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di Origine Protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri produzione pasti/cottura, devono essere riferite unicamente alla preparazione dei pasti oggetto dell'appalto; ogni altra destinazione non è consentita.

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

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

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

La ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

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

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

ART. 15 – VERIFICA E CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

Ogni giorno l'affidatario, al fine anche di evitare sprechi, dovrà verificare che il numero di pasti prenotati tramite la piattaforma coincida con il numero di presenze indicate dalla scuola. Sarà cura degli utenti prenotare il pasto entro le ore 9.30.

ART. 16 – PERSONALE

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

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

Il personale dipendente dell'appaltatore nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del contratto, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al Decreto del presidente della repubblica 16 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del d.lgs. n. 165/2001". Il procedimento disciplinare per i dipendenti della Ditta appaltatrice dovrà avere le stesse garanzie stabilite per il personale del Comune ed indicate nel regolamento dell'organico vigente.

La Ditta dovrà altresì verificare che gli operatori in essere al Servizio, rappresentando nell'espletamento delle loro funzioni i Servizi dell'Amministrazione Comunale di Arborea, rispettino il codice di comportamento dei dipendenti pubblici D.lgs. 165/2001 e il regolamento così come recepito dal Codice Disciplinare del Comune Arborea in ottemperanza a quanto disposto all'art 59 del CCNL Funzioni Locali del 21.05.2018 (scaricabile dal Sito dell'Amministrazione Comunale alla voce regolamenti).

Considerata la tipologia di utenti che usufruiranno del servizio, il personale impiegato dovrà essere in regola con quanto disposto dall'art. 2 del d.lgs. n. 39/2014.

La Ditta dovrà altresì garantire l'applicazione del Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (noto anche come "GDPR – General Data Protection Regulation").

ART. 17 - CLAUSOLA SOCIALE

Trattandosi di servizio ad alta intensità di manodopera, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante, quest'ultimo è tenuto ad assumere prioritariamente gli operatori utilizzati nel precedente appalto, garantendo, compatibilmente con le eventuali mutate esigenze tecnico organizzative, il rispetto degli accordi attualmente in vigore e scaturenti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore.

ART. 18 – ORGANICO ADDETTI

Il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:25. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'affidatario, 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. L'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'affidatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'affidatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

Tra il personale amministrativo della ditta dovrà essere nominato un coordinatore con poteri decisionali che possa interfacciarsi direttamente con il Comune.

ART. 19 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta è tenuta al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili in materia di assunzioni di personale, compreso quanto previsto all'art. 4 del C.C.N.L. del 25.05.2001, essa si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga a norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

La Ditta 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.

In caso di inottemperanza agli obblighi innanzi precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà alla ritenuta del 20% dei pagamenti in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi contributivi da parte di uno o più soggetti impiegati nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro e procederà con l'intervento sostitutivo previsto dall'art.4 DPR n.207/2010 a favore degli enti previdenziali e assicurativi fino a concorrenza del debito risultante dal DURC.

ART. 20 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

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

- Ai sensi del Reg. CE 852/2004:

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

- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:
salute e sicurezza sul lavoro;
addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP, IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc).

Il Comune ha redatto, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto la Ditta Appaltatrice deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente affidamento, per un numero di mesi pari alla sua durata ed è tenuta a comunicare tale piano.

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.

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

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente. La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 21 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'affidatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali e garantire un certo risparmio economico, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile/estivo (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, 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.

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

ART. 22 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'Allegato n.2 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche", che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nelle tabelle dietetiche 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.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa e atte a garantire la salubrità degli alimenti, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica in allegato 3.

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 nell'allegato 3 o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede :

- 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) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata 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.

E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti, per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;
- doppiare le porzioni di carboidrati.

ART. 23 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER EVENTUALE TRASPORTO

Nel caso che si rendesse necessaria la preparazione dei pasti in un centro di cottura distante dalla sede scolastica, i primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm inox con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori isotermici 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 per uso alimentare, muniti di coperchio.

Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori isotermeici mono-porzione. I contenitori isotermeici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso.

Le bacinelle multiporzione gastronomiche in inox e relativi coperchi, contenitori isotermeici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermeici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla Ditta Affidataria.

ART. 24 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

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

ART. 25 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

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

ART. 26 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quanto diversamente disposto all'art. 20 "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. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

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

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art. 12 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

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

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. 27 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART. 28 – RUOLO DEGLI INSEGNANTI

L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata, se si supera un eventuale iniziale rifiuto, grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto che stimola il bambino ad un positivo spirito di imitazione verso i compagni e incoraggiandolo all'assaggio e alla progressiva accettazione dei diversi gusti e sapori.

Gli insegnanti, già sensibili grazie alla loro valida formazione professionale sui principi dell'alimentazione, sulle metodologie di comunicazione idonee a condurre i bambini ad un consumo variato di alimenti, sull'importanza dei sensi nella scelta alimentare, sull'importanza della corretta preparazione e porzionatura dei pasti, rivestono un compito cruciale nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino (soprattutto in situazioni particolari o disagiate), con nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari, gestendo con serenità le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio. I docenti hanno pertanto un ruolo di rilievo nell'educazione alimentare, anche con il coinvolgimento attivo delle famiglie, al fine di favorire l'acquisizione di abitudini alimentari corrette.

ART. 29 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del responsabile dell'esecuzione del contratto disporre, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola dell'Infanzia (Centro cottura, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

Il responsabile dell'esecuzione del contratto può disporre, nei suddetti locali e senza limitazione di orari, verifiche sulla corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato.

Il responsabile dell'esecuzione del contratto si riserva il diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente a tipo, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti **pena la rescissione del contratto e l'escussione della cauzione definitiva** disciplinata nel successivo articolo 28.

L'affidatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

Art. 30 DEPOSITO DI GARANZIA E FIDEIUSSIONI

Subito dopo l'affidamento del servizio la Ditta aggiudicataria è tenuta a versare la cauzione definitiva del 10% dell'importo al netto di I.V.A. (art.103 D.Lgs. 50/2016)

La cauzione definitiva è posta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che l'Ente dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta, ivi compreso il maggior prezzo che l'Ente dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del servizio aggiudicato alla Ditta, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze di quest'ultima.

Resta salvo per l'Ente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Ente avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

ART. 31 – POLIZZA RCT

La Ditta affidataria dovrà stipulare un'adeguata polizza assicurativa a copertura dei rischi RCT per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 2.000.000,00 (due milioni/00) con durata pari a quella dell'affidamento. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune all'atto della stipula del contratto.

La Ditta è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi dall'utilizzo delle attrezzature e del centro cottura del Comune, casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. La ditta sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia. In relazione a quanto sopra, dovrà pertanto stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'affidamento. I massimali di polizza non dovranno essere inferiori ai seguenti:

R.C.T.	Per sinistro	€ 2.500.000,00
R.C.T.	Per persona	€ 1.000.000,00
R.C.T.	Per danni a cose o animali	€ 1.000.000,00
R.c.a.	Per sinistro	€ 2.000.000,00
R.c.a.	Per persona	€ 1.000.000,00

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

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza entro la data definita dal R.U.P. Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente affidamento con esclusione di polizze generali dell'affidatario già attive.

ART. 32 – CONTRATTO

I rapporti fra il Comune e l'affidatario saranno disciplinati da apposito contratto da stipularsi in forma pubblica – amministrativa, dopo l'effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di procedura di affidamento. Faranno parte integrante del contratto il Capitolato Speciale e l'offerta tecnica presentata contenente eventuali proprie determinazioni qualitative/quantitative ed economiche proposte dall'affidatario, le polizze assicurative e la cauzione definitiva di cui al precedente art 28.

ART. 33 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Il direttore dell'esecuzione è colui che in sede di stipulazione del contratto è stato individuato dall'ente quale referente per il Comune in relazione al servizio oggetto del presente capitolato.

Il direttore dell'esecuzione è la persona deputata a sovrintendere il servizio nella sua interezza ed a mantenere i rapporti con l'aggiudicatario, l'Asl, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico.

Il direttore deve mantenere un contatto continuo con l'affidatario ed è preposto al controllo dell'andamento del servizio di mensa scolastica di cui all'art. 27.

ART. 34 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il direttore del servizio è colui che in sede di gara è stato individuato dall'aggiudicatario quale referente presso la ditta medesima in relazione al servizio oggetto del presente capitolato.

Il direttore del servizio è la persona deputata dall'aggiudicatario a sovrintendere il servizio nella sua interezza ed a mantenere i rapporti con il Comune, l'Asl, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico cui è erogato il servizio.

Il direttore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici del Comune preposti al controllo dell'andamento del servizio di mensa scolastica e deve essere reperibile, anche telefonicamente, dalle ore 9:00 alle ore 18:00 dei giorni di erogazione dei pasti.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al direttore del servizio si intendono come presentate direttamente all'aggiudicatario medesimo.

In caso di assenza o di impedimento del direttore l'operatore economico è tenuto, già in sede di offerta, ad individuare un sostituto.

ART. 35 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

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

E' fatto divieto alla Ditta cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, pena l'immediata rescissione del contratto con conseguente escussione della cauzione definitiva oltre alla valutazione di ulteriori danni.

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 la Ditta, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

ART. 36 – 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. 37 – PENALI

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

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 500,00
- Ingresso di personale non dipendente dalla Stazione Appaltante e dall'affidatario all'interno dei locali della mensa € 500,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00/a pasto
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati senza cause di forza maggiore: € 2.000,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00/a portata
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 500,00/a pasto
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 150,00/a portata
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 500,00
- Rinvenimento di parassiti: € 500,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: da € 500,00 a € 1.000,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 500,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 2.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 1.000,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 1.000,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 1.000,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 1.500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155: € 1.500,00
- Gravi casi di intossicazione alimentare: € 3.000,00
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi: € 1.000,00 più applicazione sanzionatoria prevista dalla normativa vigente;
- Mancata attuazione delle offerte migliorative e/o aggiuntive proposte in sede di gara: € 3.000,00.
- Tutte le azioni che nel presente capitolato sono espressamente vietate e non comprese nel suddetto elenco: € 500,00 per ciascuna azione, escluso il sub-appalto per cui si rimanda all'art 37 del presente capitolato.

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

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

ART. 38 - MODALITÀ DI EMISSIONE E PAGAMENTO DELLE FATTURE E VERIFICA DEI PASTI EROGATI

Il pagamento del corrispettivo avverrà a rate mensili posticipate a seguito di presentazione di regolari fatture da emettere dopo la maturazione del mese contrattuale e previa verifica della regolarità del servizio effettuato e acquisizione del D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) da parte dello Sportello Unico Previdenziale territorialmente competente; fatture che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza tra il numero dei pasti effettivamente consumati e le presenze degli alunni al servizio, attestato dagli elenchi di rilevazione presenze/assenze da trasmettere).

Il mancato rilascio del DURC o il rilascio di un DURC irregolare comportano la sospensione dei pagamenti e la ditta non può vantare il pagamento del suo credito in alcun modo.

L'appaltatore, con tale corrispettivo, s'intende soddisfatto di qualsiasi spettanza nei confronti del Comune per il servizio di che trattasi e non ha alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 30, comma 5bis, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

In caso di inadempienza all'obbligo di versamento dei contributi previdenziali e assistenziali o di pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio appaltato, compresi i soci lavoratori, se trattasi di società cooperativa, oppure ancora alle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, troveranno applicazione le disposizioni di cui agli articoli 4, 5 e 6 del DPR 207/2010.

Per le prestazioni di cui al presente capitolato, è corrisposto alla ditta il corrispettivo mensile, rinveniente dalle prestazioni effettuate.

La ditta appaltatrice è tenuta ad emettere la fatturazione elettronica (come previsto dall'art. 1, commi da 209 a 214, della Legge n. 244/2007 e dal decreto interministeriale n. 55/2013) secondo la diligenza e le norme che regolano la materia. Le fatture dovranno essere intestate ed inviate a: Comune di ARBOREA – Ufficio Servizi Scolastici, viale Omodeo n. 5 codice univoco: **R9OCK5**, esso deve essere indicato a cura del fornitore nel campo "CODICE DESTINATARIO" della fattura elettronica. La fattura dovrà essere poi firmata digitalmente.

Ai fini della liquidazione della fattura è necessario indicare oltre alla descrizione dettagliata delle prestazioni rese, l'imponibile e l'IVA dettagliata per aliquota (split payment) ed è obbligatorio indicare il CIG ed i riferimenti contrattuali.

I pagamenti saranno effettuati, solo dopo il controllo di regolarità delle fatture e della regolarità del servizio, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture ritenute regolari e contenenti la documentazioni su indicata .

In ogni caso, qualora le fatture pervengano anteriormente al citato accertamento, il termine di cui sopra decorrerà solo dopo il completamento del menzionato accertamento.

Nel prezzo a base della procedura di affidamento sono compresi i corrispettivi dovuti dalla Ditta al personale, i contributi previdenziali ed assistenziali, le spese di assicurazione per il personale contro i

rischi di morte e di invalidità permanente e per la responsabilità civile verso terzi, le spese per la mobilità del personale nell'ambito del territorio del Comune ed eventualmente, nell'Ambito del distretto socio -sanitario Territoriale, spese telefoniche, materiali di consumo e quant'altro dovesse rendersi utile per l'espletamento del Servizio e delle attività.

Al riguardo l'appaltatore si obbliga a trasmettere, se richiesti dal Comune:

- copia del DM 10/ DMA;
- dichiarazione sostitutiva di atto notorio del responsabile attestante l'inclusione nei DM 10/DMA degli operatori impiegati nei servizi di cui trattasi;
- dichiarazione relativa all'avvenuta applicazione del contratto collettivo nazionale di categoria
- relativo alla categoria di riferimento.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la veridicità delle dichiarazioni suddette, che qualora dovesse risultare non veritiera, comporteranno la risoluzione del contratto, fatte salve le conseguenti denunce agli organi giudiziari.

La ditta affidataria ha l'obbligo di osservare, oltre che le norme della presente convenzione, le norme in vigore o emanate in corso d'opera e che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e l'infortunistica, i contratti di lavoro (D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni) e ogni altra disposizione normativa applicabile al servizio di cui trattasi.

In ottemperanza alla Legge di Bilancio 2018 (articoli 911 e ss. della legge n. 205 del 27 dicembre 2017) la Ditta Appaltatrice del Servizio non potrà più corrispondere ai lavoratori/collaboratori la retribuzione/compenso, nonché ogni anticipo di essa, per mezzo di denaro contante, indipendentemente dalla tipologia del rapporto di lavoro instaurato. Le Modalità di pagamento autorizzate per i lavoratori dipendenti dovranno essere obbligatoriamente quelle previste, dal legislatore, dal 1° luglio 2018:

- bonifico (bancario o postale) sul conto - identificato dal codice IBAN - indicato dal lavoratore
- strumenti di pagamento elettronico
- pagamento in contanti presso lo sportello bancario o postale dove il datore di lavoro abbia aperto un conto corrente di tesoreria con mandato di pagamento
- emissione di un assegno consegnato direttamente al lavoratore o, in caso di suo comprovato impedimento, a un suo delegato. Viene considerato comprovato l'impedimento qualora il delegato sia: il coniuge, il convivente o un familiare, in linea retta o collaterale, del lavoratore, purché di età non inferiore a 16 anni.

ART. 39 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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.

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

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivolgerà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

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

ART. 40 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

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

ART. 41- RECESSO UNILATERALE DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione, nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno, in base ai quali si è provveduto all'affidamento del Servizio, dovessero subire variazioni, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dallo stesso, con preavviso di almeno quindici giorni, senza che l'affidatario possa pretendere risarcimento danni o compensazioni di sorta, ai quali esso dichiara fin d'ora di rinunciare.

ART. 42 - 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.Lgs. 31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Oristano.

Art. 43 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'affidatario si impegna ad osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari in ottemperanza a quanto previsto dalla legge 12.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii.;

L'affidatario è obbligato a comunicare al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, anche se in via non esclusiva, alle movimentazioni finanziarie relative al presente capitolato, unitamente alle generalità e al codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare su tali conti correnti.

Tutte le movimentazioni finanziarie di cui al presente capitolato dovranno avvenire, salvo le deroghe previste dalla normativa sopra citata, tramite bonifico bancario o postale e riportare, relativamente a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG).

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente affidamento costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010, causa di risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Comunale verifica in occasione di ogni pagamento all'affidatario e con ulteriori interventi di controllo, l'assolvimento da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 44 – INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - art. 13 Regolamento (UE) 2016/679 (RGDP)

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Sindaco del Comune di Arborea, quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto di affidamento del servizio nonché della rendicontazione del contratto, e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante:

- strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari e' effettuato esclusivamente per valutare la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per la stipulazione, l'esecuzione la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, quali il direttore della esecuzione/ dei lavori, il responsabile per la sicurezza, il verificatore/collaudatore;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento e' correlato alla durata del contratto e della relativa di contrazione. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà

all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa. I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, e al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è sindaco@comunearborea.it, protocollo@pec.comunearborea.it

I punti di contatto del Responsabile della Protezione dei dati sono individuato nella **SIPAL Srl, con sede a Cagliari nella Via San Benedetto, 60 – Tel: 070 /42835 – email: dpo@sipal.sardegna.it – pec: sipalpostacertificata@pec.sipal.sardegna.it**

Con la sottoscrizione del contratto di appalto, l'interessato esprime pertanto il proprio consenso al predetto trattamento.

Con la sottoscrizione del contratto di appalto, l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore viene designato come *Responsabile del trattamento dei dati* in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto medesimo.

Con separato contratto, da concludersi entro 20 giorni dalla data di stipulazione del presente contratto di appalto, il titolare e l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore provvederanno a disciplinare compiti, funzioni, ruoli e responsabilità in ordine al trattamento dei dati.

In ogni caso, in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto di appalto l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese i dati sensibili e giudiziari nonché quelli che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

ART. 45 - 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.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

F. to Dr.ssa Laura Poddie

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale le specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche.