

COMUNE DI VILLANOVAFRANCA

Provincia del Sud Sardegna

✉ P.zza Risorgimento, 18 CAP. 09020 - ☎ 070 9307592 – Fax 📠 0709367253

E-Mail: prot.villanovafranca@tiscali.it – PEC.

protocollo@pec.comune.villanovafranca.ca.it

UFFICIO SERVIZI SOCIALI

**PROCEDURA NEGOZIATA PER ACQUISIZIONE DELLA FORNITURA
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE
VEICOLAZIONE PASTI A FAVORE DELLE SCUOLE PRIMARIA E SEC.
DI I° GRADI DI VILLANOVAFRANCA conformi ai Criteri
ambientali minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020
PERIODO DICEMBRE 2021/GIUGNO 2022**

CAPITOLATO PRESTAZIONALE DESCRITTIVO

Allegato alla determina affari generali n. 245 del 24.11.2021 - CIG. Z0F33BE530

Art. 1

Premessa

Il presente documento costituisce il Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale della gara d'appalto "PROCEDURA NEGOZIATA DI ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE VEICOLAZIONE PASTI NELLE SCUOLE PRIMARIA E SEC. DI I° GRADI DI VILLANOVAFRANCA AS. 2021/2022 conformi ai Criteri ambientali minimi di cui al D.M.10 marzo 2020 e realizzati in condizioni di lavoro dignitose lungo l'intera catena di fornitura" - CIG. **ZOF33BE530**.

La procedura di gara sarà espletata mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 32 c. 2 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.ii.mm., e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.ii.mm..

Art. 2

Stazione appaltante

Denominazione: Comune di Villanovafranca

Area di riferimento: Amministrativa

Responsabile del Servizio: Matteo Castangia

Indirizzo: Piazza Risorgimento n. 18 - 09020 Villanovafranca (SU)

Località: Villanovafranca (SU)

Stato: Italia

Codice fiscale: 00517980926

Telefono: 0709307592

Fax: 0709367253

Sito web ufficiale: www.comune.villanovafranca.ca.it

E:mail: prot.villanovafranca@tiscali.it

Posta elettronica certificata: protocollo@pec.comune.villanovafranca.ca.it

Art. 3

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del Servizio Ristorazione Scolastica per gli alunni delle scuole primaria e sec. di I° grado e dei rispettivi insegnanti, ubicati presso il Comune di Villanovafranca, per l'anno scolastico 2021-2022.

Il numero dei pasti da erogare, in via presunta, è quantificato in:

- n° pasti Alunni Scuola Primaria e Sec. di I° grado: **2.625**
- n° pasti Insegnanti sc. Primaria e sec. di I° grado: **1.176**

Art. 4

Estensione del contratto

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze, etc.); il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in meno quanto in più, il numero dei pasti senza che la ditta appaltatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il Comune si impegna quindi a corrispondere il numero dei pasti effettivamente forniti.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni sia nel quantitativo, sia nei prodotti dei generi alimentari, di propria iniziativa o qualora venissero richiesti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' ATS Sardegna Azienda Tutela Salute ASSL Sanluri.

Nel caso di variazioni di cui ai commi precedenti, si mantengono i medesimi costi così come risultanti dall'aggiudicazione del presente appalto.

Art. 5

Ammontare e modalità d'appalto del servizio

L'appalto del Servizio oggetto del presente capitolato avrà una **durata di circa 6 mesi**, per l'anno scolastico 2021-2022. I termini iniziali e finali decorreranno dalla data di avvio del

servizio stabilita presumibilmente per il 07/01/2022 e comunque preventivamente comunicata dall' Ente appaltante.

La scadenza del contratto è stabilita per il 10/06/2022. Trascorso tale termine, il contratto si intende cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

L'appalto del Servizio Ristorazione Scolastica avverrà a mezzo Procedura negoziata ai sensi dell'art. 32 c. 2 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.ii.mm., e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.ii.mm..

Importo a Base di Gara:

- **€. 6,00 a pasto al netto di IVA** per numero annuale presunto di pasti pari a 3.801;

Il costo presunto complessivo del Servizio viene determinato indicativamente, sulla base dei dati presunti a disposizione degli Uffici in **€. 23.009,85 Iva esclusa + €. 212,00 per Oneri Rischi interferenti** (non soggetti a ribasso).

Tale costo si riferisce esclusivamente ai costi per la sicurezza aggiuntivi (da interferenza), pertanto sono esclusi da questo conteggio tutti gli oneri direttamente sostenuti dall'appaltatore per l'adempimento degli obblighi sulla sicurezza derivanti dalla propria attività ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008.

Tali prezzi si intendono onnicomprensivi di tutti i servizi, derrate, prestazioni del personale, spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

I prezzi offerti in Euro devono intendersi I.V.A. esclusa e la misura dell' offerta (I.V.A. esclusa) sarà indicata in cifre e in lettere e qualora vi sia discordanza fra il numero in cifre e il numero in lettere, sarà ritenuta valida l' indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Per essere ammesse alla gara le ditte dovranno essere in possesso dei requisiti indicati nel disciplinare di gara, che conterrà altresì l'indicazione delle modalità per la presentazione dell'offerta e la documentazione necessaria per partecipare alla gara.

Art. 6

Fornitura Pasti

L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi e quelli di vacanza scolastica; date ed orari saranno tempestivamente comunicati alla ditta appaltatrice prima dell'inizio di ciascun anno scolastico.

L'avvio del Servizio è previsto presumibilmente per il giorno 07 gennaio 2022.

I tempi di consumo dei pasti per le scuole sono i seguenti:

- lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 12.30 alle ore 13.20: Scuola Primaria;
- martedì e giovedì dalle ore 13.35 alle ore 14.35: Scuola Sec. di I° grado

utilizzando la sala mensa ubicata al piano terra della medesima scuola.

La fornitura e somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso la sede scolastica ubicata in via XX Settembre;

I giorni e le sedi sono puramente indicativi e possono variare in relazione all'organizzazione scolastica.

Il personale appositamente designato dalle istituzioni scolastiche si metterà in contatto giornalmente con la ditta appaltatrice, entro le ore 9,00 per indicare il numero dei pasti da fornire.

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici, personale ed attrezzature, mediante organizzazione della ditta e a suo rischio.

I giorni di ristorazione sono stati decisi all' inizio dell' anno scolastico dall' Autorità Scolastica. Eventuali variazioni dei giorni stabiliti saranno comunicate tempestivamente all'appaltatore.

Nel corso della durata dell'Appalto, le sedi scolastiche in cui effettuare la somministrazione dei pasti potranno variare sia in numero che in relazione ad eventuali diverse dislocazioni disposte dall'Amministrazione Comunale, senza che per questo l'appaltatore possa vantare alcunché.

Art. 7

Oneri inerenti il servizio

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali.

Nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Villanovafranca ed il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutte le disposizioni, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

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

- l'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. 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 (Regolamento CE n. 66/2010) o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- in relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, 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 composti 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 a carico della ditta appaltante.

Non sono ammessi gli impianti che utilizzano la categoria dell'osmosi inversa. Sono ammessi esclusivamente gli impianti permanentemente connessi con la rete idrica. In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi;

- preparazione e cottura dei pasti giornalieri per gli alunni in locali dell'appaltatore siti a non più di 40 Km di distanza dalla sede scolastica interessata alla fornitura dei pasti.
- l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali (successivo Art. 9) nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi, da somministrare secondo la modalità del c.d. "monoporzione", esclusivamente su richiesta del Servizio competente del Comune e sulla base del costo proposto in sede di Gara;
- Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione;
- consegna alla sede della mensa in ciascun giorno di refezione almeno il 5% in più dei pasti ordinati, per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- il vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti;
- i carrelli per la distribuzione dei pasti;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali adibiti a mensa;
- ogni eventuale nuova attrezzatura utile per il miglioramento del servizio;

- l'acquisto di tutto il materiale occorrente per la pulizia e l'igiene giornaliera della mensa (scope, sapone, detersivi, asciugamani, grembiuli, spugne, strofinacci, ecc.) e quanto necessario per l'abbigliamento decoroso del personale di servizio;
- la lavatura di tutte le biancherie da tavola, in assenza di queste ultime, il gestore sarà comunque tenuto a fornire adeguato tovagliato a perdere;
- pulizia del pavimento, tavoli e sedie della mensa alla fine di ogni pasto;
- il ritiro ed il conteggio dei buoni pasto;
- il taglio della carne e la sbucciatura della frutta per gli alunni della scuola primaria fino alla classe 3^a;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole: piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio;
- il riordino, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- il posizionamento dei sacchi contenenti i rifiuti nei contenitori posti all'esterno del cortile della scuola. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Tutto le fasi di smaltimento deve avvenire secondo il Regolamento Comunale della Raccolta Differenziata. Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e dello smaltimento sono a carico del committente.

INOLTRE

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

b. Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura di ogni prodotto somministrato, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso il Centro di Cottura e, se possibile, anche in ogni luogo di consumo, nel quantitativo minimo di gr.150 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 rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

c. l'appaltatore 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 €uro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

Art. 8

Preparazione e consegna dei pasti.

PREPARAZIONE

I pasti dovranno essere confezionati, in giornata, presso i locali della cucina della ditta appaltatrice. La cucina dovrà rispondere ai requisiti richiesti di legge in materia e la ditta dovrà essere in regola con la normativa vigente riguardante l'attività di preparazione e somministrazione pasti mediante veicolazione.

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell' Allegato 7, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti. Le grammature previste nel "*Prospetto grammature degli alimenti utilizzati nel menù*" (Allegato 4), 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 atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La composizione del pasto da fornire è la seguente:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- acqua minerale naturale
- frutta

I menù devono altresì prevedere:

- dieta mediterranea;
- almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- un pasto esclusivamente "vegetariano" per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni, etc.).
- Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti.

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, Allegato 6.

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 6 o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede :

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso tritatura come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

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

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette) , dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

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

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.

CONSEGNA

I pasti dovranno essere consegnati presso la sede scolastica entro 45 minuti dalla loro preparazione e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione indicato all'art. 6 del presente Capitolato.

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

- refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L' Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

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

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

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

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

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

Art. 9

Caratteristiche dei contenitori e dei mezzi per il trasporto dei pasti

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle *gastronorm* con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

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

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

Le bacinelle *gastronorm* e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'appaltatore. L'appaltatore deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'appaltatore. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'Appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

Art. 10

Approvvigionamento delle derrate

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

Art. 11

Diete Speciali

Nell'ambito della ristorazione scolastica sono da prevedere sostituzioni di alimenti per bambini che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche.

Le diete speciali riguardano:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo, con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica;
- celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura di questi alimenti;
- particolari patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie e metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenesi, etc...)

Vanno garantiti altresì l'erogazione di **menù compatibili con le scelte etico-religiose o culturali** degli utenti.

Le diete speciali e/o per le variazioni di menù legate ai motivi suddetti **devono essere formulate da personale esperto su prescrizione medica per mantenere l'adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso nelle scuole.**

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Accoglimento

Il certificato medico obbligatorio dovrà pervenire esclusivamente all'Ufficio Protocollo del Comune e indirizzato all'Ufficio Pubblica Istruzione, che provvederà ad inviare copia del menù predisposto all'appaltatore.

Si declina da ogni responsabilità per documentazione consegnata direttamente alla scuola o al centro cottura.

Redazione della dieta

Devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base.

È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale.

Preparazione e distribuzione delle diete speciali

Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente.

Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.

I pasti delle diete "speciali" destinate agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzionamento personalizzate, recante il nome del bambino, idonee e nel rispetto delle normative di legge sulla temperatura e sulla conservazione degli alimenti.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti.

Il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali.

Il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

Sorveglianza e vigilanza

L'appaltatore del servizio di ristorazione proceduralizza ogni fase (dalla formulazione della dieta alla produzione e distribuzione, all'assistenza al pasto), con definizione puntuale delle attività e

delle relative responsabilità. Tale procedura, prima dell'avvio del Servizio, dovrà essere comunicata dall'Appaltatore:

- all'Ufficio Pubblica Istruzione;
- al SIAN della ASL territorialmente competente;
- alla segreteria della scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori);
- ai genitori/tutori del bambino.

Gli insegnanti potranno collaborare al controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta.

In caso di dubbio l'insegnante deve far sospendere immediatamente la somministrazione e contattare immediatamente il responsabile della ditta di ristorazione, il Comune o la segreteria scolastica.

In alternativa al menù base e alle diete speciali, deve essere previsto un **menù per situazioni di emergenza** derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura meteorologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione, ecc.

I prodotti impiegati per la preparazione delle diete speciali debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità.

Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio.

Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal committente che ne verificherà la costanza delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego.

Il gestore del servizio ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

Art. 12

Locali

Il Comune mette a disposizione, in uso alla ditta Appaltatrice, i locali per la somministrazione dei pasti comprendenti:

- refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Primaria e sec. di 1° grado;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.

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

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune

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

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

SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, al fine di prendere visione dei locali,

arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo deve essere effettuato nei soli giorni stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice; data e luogo del sopralluogo sono comunicati con almeno 5 giorni di anticipo.

All'atto del sopralluogo, ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento, predisposto dalla stazione appaltante, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.

Il sopralluogo deve essere effettuato da un solo rappresentante legale, o da un direttore tecnico del concorrente, come risulta da certificato. Può essere fatto anche da soggetto diverso solo se munito di procura notarile o altro atto di delega scritto purchè dipendente dell'operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamenti temporanei, sia costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48 comma 5 del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppati;

CENTRO COTTURA

L'impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione un Centro di preparazione e cottura dei pasti adeguato, con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti. Il Centro cottura dovrà essere munito di Numero di Registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004 ed avere una distanza di non più di 40 Km dalla sede del Comune di Villanovafranca - per consentire - in ogni caso - tempi di consegna dei pasti che non superino 45 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.

Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare e il relativo Numero di Registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive. Dovrà inoltre essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per tutta la durata dell'appalto.

Art. 13

Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 144 del D.Lgs. 50/2016, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto di quanto previsto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari) approvati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione e linee guida regionali in materia. La ditta deve altresì preferire prodotti ortofrutticoli freschi e di stagione.

La ditta deve attenersi a quanto previsto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari) approvati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

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

Gli alimenti non preparati dall'appaltatore devono essere accompagnati da etichettatura da cui risultino i componenti, le caratteristiche merceologiche, la provenienza e il nome del preparatore.

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

L'appaltatore deve predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004.

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

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

Per prodotto "**biologico**" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012;

Per prodotto "**tradizionale**" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D. Lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF. 6.

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

Per **chilometro zero**, ai sensi del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, per quanto riguarda la Sardegna, si intendono tali le derrate provenienti dall'intero territorio regionale.

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

Art. 14

Caratteristiche delle derrate alimentari conformi ai CAM e manipolazione

Per perseguire l'eco-efficienza nei modelli di produzione e consumo e per il conseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, il servizio deve essere conforme alle clausole contrattuali e alle specifiche tecniche dei CAM adottati con DM 10 marzo 2020. Per informazioni: <https://www.mite.gov.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimigpp@mite.gov.it> .

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

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di

origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012.

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

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

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

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

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

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

ART. 15

Riduzione scarti alimentari

L'azienda deve adottare un sistema di gestione degli scarti volto alla loro riduzione.

- Porzionatura dei pasti:

- deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi;
- deve avvenire attraverso l'uso di **appropriati utensili** quali **mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate** alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (**primaria, secondaria di primo grado**) per garantire la porzione idonea con una sola presa;
- le pietanze devono altresì essere somministrate al **giusto punto di cottura** (non bruciate, né ossidate o poco cotte);
- Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere **calcolate almeno approssimativamente e monitorate**;

- Devono essere analizzate le motivazioni per cui si genera l'eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari per rilevare le casistiche dei disservizi. Tali questionari vanno compilati due volte l'anno, nel 1° e 2° quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza alimentare, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7anni di età.

- Deve essere possibile, **per l'utenza adulta, proporre soluzioni** per migliorare la qualità del servizio, da attuare **in condivisione** con la stazione appaltante.
- Sulla base delle rilevazioni vanno attuate **con seguenti azioni correttive**, tra cui:
 - Attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per **variare le ricette dei menù che non risultano gradite**, mantenendo i **requisiti nutrizionali previsti** e con soluzioni per bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto
 - Collaborare ai progetti della scuola per **favorire la cultura dell'alimentazione** e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.
- Per il tipo di eccedenza alimentare (cibo servito o meno) e la loro quantità, devono essere attuate le **misure di recupero** più appropriate.
- Entro **sei mesi dalla decorrenza contrattuale**, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario

- deve condividere con la stazione appaltante **un progetto che assicuri** misure per il cibo servito e per il cibo non servito.
- Il **cibo non servito** sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'**art.13 della L.166/2016** che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Per ottimizzare la logistica, vanno individuate e attuate soluzioni appropriate al contesto locale, come il recupero delle eccedenze da parte di associazioni locali, i trasporti a pieno carico, etc.
 - Le **eccedenze di cibo servito** siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'**alimentazione degli animali-canili o gattili** o destinate a recupero in sistemi di **compostaggio di prossimità** se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.
- L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di **apposita comunicazione**. Il **Rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto**, deve contenere:
 - I dati sulle eccedenze alimentari;
 - Le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario;
 - La descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari;
 - I relativi risultati delle misure intraprese;
 - Al direttore dell'esecuzione del contratto deve essere comunicato, **entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale**, il **nominativo del responsabile della qualità** incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.
 - **Verifiche**: Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.
 - Per **prevenire** le eccedenze alimentari, l'**aggiudicatario** deve:
 - Programmare e servire dei **menù flessibili** in modo tale da poter utilizzare le **derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito**;
 - Consentire le **mezze porzioni**;
 - Mettere a disposizione **family-bag** per gli utenti;
 - Garantire il **giusto punto di cottura** e la qualità organolettica degli alimenti;
 - Comunicare al **direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile** della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio (**è preferibile comunicare entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale**). Il **rapporto è semestrale**.
 - L'**utenza** deve essere **informata** anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui **risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari**. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'**aggiudicatario** deve **fornire chiare istruzioni** per conferire correttamente i **rifiuti in maniera differenziata** all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per **ridurre gli sprechi alimentari, family bag per gli avanzi**.

ART. 16

Conformità a standard sociali minimi

I beni/servizi oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite. Gli standard sono

riportati nella dichiarazione di conformità allegata al presente capitolato speciale d'appalto, che deve essere sottoscritta dall'offerente (Allegato n.2: "Questionario Semplificato di monitoraggio della conformità a standard sociali minimi").

Al fine di consentire il monitoraggio, da parte dell'Amministrazione aggiudicatrice, della conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a:

1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto/contratto;
2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione aggiudicatrice o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;
4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;
5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione aggiudicatrice, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate. La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste all'art.33 del presente capitolato speciale.

ART. 17

Personale

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

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

Il Comune, in fase di gara d'appalto, dovrà acquisire idonea documentazione attestante il numero del personale impiegato, la descrizione dei cicli di lavorazione e delle attrezzature impiegate nonché la descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro.

In relazione all'obbligo di **Green Pass** e il relativo controllo, il decreto-legge del 10/09/2021 n. 122 introduce misure urgenti per fronteggiare l'emergenza da COVID-19 in ambito scolastico. L'obbligo, in base al decreto legge 9 settembre, si applica a **chiunque accede a tutte le strutture delle istituzioni scolastiche**, educative e formative. Quindi anche i **lavoratori esterni** sono tenuti ad avere il green pass per accedere ai locali scolastici compreso il personale delle **mense**, gli addetti alle ditte di pulizia.

Il controllo del Green Pass è demandato ai delegati del dirigente scolastico che avranno a **disposizione uno strumento agile per poter controllare**, in tempo reale, ogni giorno, lo stato (attivo/non attivo) del green pass dei dipendenti scolastici e dei lavoratori esterni.

Si allega al presente capitolato il **D.L. 122/2021** la circolare del Ministero dell'Istruzione n. **953 del 09/09/2021** "Indicazioni in merito alle modalità di controllo semplificato del possesso della certificazione verde Covid-19 in corso di validità del personale docente e ATA".

ART. 18

Organico addetti

La Ditta deve indicare il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alla operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico

dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:35. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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

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

Art. 19

Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi

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

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

L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e 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.

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

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

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

Art. 20

Formazione e addestramento. Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente. La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- Ai sensi del reg. ce 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici; procedure per la minimizzazione dei consumi di

acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento; **porzionamento** (protocollo HACCP hazard analysis and critical control points);

- 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 all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'I.A. deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

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

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito;

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltrech  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, cos  come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi dell'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, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

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

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

Art. 21

Men  e tabelle dietetiche

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario   tenuto al rispetto del men  proposto e valutato dalla competente ASSL e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformit  alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione.

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 men  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,   consentito sia all'aggiudicatario che al committente e/o ASSL promuovere diete con cibo pi  sano e nutrizionalmente migliore con cibi freschi e meno lavorati, invertire la perdita di biodiversit  etc.. La pandemia ha reso evidente quanto sia importante assicurarsi di un sistema alimentare solido e resiliente (ed accorciare le filiere di approvvigionamento).

Inoltre, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, è possibile effettuare una variazione di menù, 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.

Questo Ente contribuisce al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso il servizio oggetto del presente capitolato che tenga conto di quanto segue:

- Riferire le grammature di frutta o ortaggi, laddove opportuno, alle parti edibili;
- Consentire la flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale o prevedere un certo grado di flessibilità nei menù, con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili;
- Favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudinariamente offerte e ampliare i tagli di carne ammessi;
- Prevedere pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi, come ad esempio piatti preparati con parti di ortofrutta edibili che in genere vengono scartati e piatti unici, se trovano il gradimento dei destinatari;
- Ridurre le grammature di determinate tipologie di derrate alimentari (per esempio l'insalata).

Art. 22

Piano di autocontrollo HACCP e Piano di Sicurezza

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

Nel protocollo HACCP vi devono essere misure utili alla prevenzione degli sprechi alimentari (inventario delle scorte; magazzinaggio in funzione della data di scadenza per garantire il first-in-first-out; raffreddamento rapido degli alimenti per evitare lo sviluppo di microrganismi, formazione per garantire ordini adeguati ai consumi, specie in relazione agli alimenti deperibili; modalità di conservazione degli alimenti etc...).

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

Art. 23

Trattamento dei residui

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 18 "Norme e modalità di preparazione, cottura 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 nei precedenti articoli, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

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. 24

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. 25

Carattere del servizio

I servizi oggetto del presente capitolato sono da considerarsi, ad ogni effetto, di carattere pubblico e per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati, salvo casi di forza maggiore. In caso di scioperi dei fornitori o del personale della gestione o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio la Ditta appaltatrice dovrà informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo. La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire il servizio. In caso di arbitrario abbandono o sospensione dei servizi, l'Amministrazione comunale potrà sostituirsi alla concessionaria per l'esecuzione d'ufficio, con diritto di rivalsa per gli oneri conseguenti.

Art. 26

Sciopero e/o interruzione del servizio

L'impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/06/1990 n. 146 "Esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale, della quale non sia stata data alcuna comunicazione alla Ditta Appaltatrice con un anticipo di almeno 24 ore, l'Amministrazione Comunale riconoscerà all'impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura media giornaliera. Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale abbia provveduto a dare notizia all'impresa della possibile sospensione totale o parziale delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, pur senza l'esatta indicazione delle adesioni, nessun risarcimento potrà essere chiesto dall'impresa. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore e comunque non imputabili alla volontà dell'Amministrazione Comunale, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per causa di forza maggiore si intende qualunque

fatto eccezionale, imprevedibile e fuori dal controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta presente capitolato.

Art. 27

Commissione Mensa

La Giunta Comunale, con propria deliberazione, ha istituito una Commissione di controllo per seguire e valutare il servizio erogato. La Ditta aggiudicataria è pertanto obbligata a consentire tali controlli da parte dei componenti della Commissione mensa. Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis e i controlli della Commissione senza alcun onere aggiuntivo.

Art. 28

Diritto di controllo del Comune

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola primaria e sec. di 1° grado (Centro cottura, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

Art. 29

Garanzie

CAUZIONE PROVVISORIA

Cauzione Provvisoria a Garanzia della stipula del contratto come definita dall'art. 93 del Codice, pari ad euro **€. 460,20** (al 2% dell'importo a base di gara) e costituita, a scelta del concorrente:

a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

b. in contanti, con versamento presso tramite bonifico alla tesoreria del Comune di Villanovafranca alle seguenti coordinate bancarie: IBAN IT 03Q 01015 86400 000000016200 oppure tramite bollettino postale con versamento sul conto n. 16168098 intestato alla tesoreria del Comune di Villanovafranca.

c. da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 107 del d.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58.

In caso di prestazione della cauzione provvisoria sotto forma di fideiussione questa dovrà:

- essere prodotte in originale, o in copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii., con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito; □
- avere validità per almeno 180 gg. dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- qualora si riferisca a raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari o GEIE, a partecipanti con idoneità plurisoggettiva non ancora costituiti, essere tassativamente intestata a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio o il GEIE;
- prevedere espressamente:

- a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
- b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957, c. 2 del codice civile;
- c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- d. avere validità per almeno 180 gg dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- e. essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Ai sensi dell'art. 93, c. 9 del Codice, la cauzione provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto, mentre agli altri concorrenti, verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione (art. 93, c. 9 del Codice);

L'importo della cauzione provvisoria è ridotto del cinquanta per cento per i concorrenti ai quali sia stata rilasciata, da organismi legalmente accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9000. Essa potrà essere ulteriormente ridotta, nel caso in cui l'Operatore Economico, si trovi nelle condizioni di cui all'art. 93 c. 7 del Codice.

CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta aggiudicataria è tenuta a versare la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 103 del nuovo Codice degli Appalti (D.Lgs. 50/2016). I concorrenti in possesso della certificazione di qualità ovvero della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati del sistema di qualità, rilasciata da organismi accreditati - ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000, usufruiscono, in conformità a quanto previsto dall'art. 93, comma 7, del nuovo Codice dei contratti, della riduzione del 50% dell'importo della cauzione provvisoria e definitiva in caso di aggiudicazione, allegando, a pena di esclusione dalla gara, il relativo certificato in originale o in copia autenticata. Si precisa che in caso di A.T.I. la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate o in possesso della dichiarazione. La fidejussione o polizza definitiva dovrà avere efficacia sino a tre mesi dopo il termine del contratto e, comunque, resterà vincolata sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con l'aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà nell'automatica perdita della cauzione che verrà incamerata dall'Amministrazione Comunale. La mancata costituzione della suddetta cauzione determina la revoca dell'affidamento dell'appalto e l'aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria. In caso di R.T.I. o Consorzi le garanzie fidejussorie od assicurative, di cui ai precedenti punti, devono essere presentate dalla mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti, e dovranno prevedere la responsabilità solidale di tutti i soggetti raggruppati o consorziati.

Inoltre, è obbligo dell'appaltatore, stipulare o essere comunque già in possesso di copertura assicurativa contro i rischi professionali, di cui all'art. 83, comma 4, lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., con massimale per sinistro e per anno non inferiore a € **3.000.000,00** comprensiva della copertura per rischi danni di esecuzione (**CAR**) e copertura (**R.C.O**) Responsabilità Civile verso Operatori o Prestatori di Lavoro con un massimale pari a € **3.000.000,00** con durata pari a quella dell'appalto.

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

Art. 30

Contratto

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma privata da registrare solo in caso d'uso.

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece,

immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

Art. 31

Divieto di cessione del contratto di credito, subappalto

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 32

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. 33

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: € 250,00
- ☐☐ Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00
- ☐☐ Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- ☐☐ Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- ☐☐ Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- ☐☐ Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- ☐☐ Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- ☐☐ Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- ☐☐ Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- ☐☐ Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- ☐☐ Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- ☐☐ Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- ☐☐ Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- ☐☐ Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- ☐☐ Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- ☐☐ Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00
- ☐☐ Mancato rispetto degli **standard sociali minimi** (art. 16 capitolato) € 250,00 per ciascun punto dal n. 1 al n. 5
- ☐☐ Mancata applicazione delle offerte migliorative: €. 500,00 per ciascuna delle offerte presentate
- ☐☐ Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- ☐☐ Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- ☐☐ Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00
- ☐☐ Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00

□□ Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00

□□ Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 500,00

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

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

Art. 34

Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura elettronica relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare mensilmente alla fattura) e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati.

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

Le fatture saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse all'Ufficio protocollo mediante PEC.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge. (acquisizione del DURC) e alla indicazione in esse del CIG (codice identificativo gara) nonché di tutti gli altri dati da inserire nella fattura elettronica (Codice Univoco Ufficio, ecc.).

Art. 35

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 giudiziale 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 sarà risolto 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 rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 36

Risoluzione per inadempimento

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

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 37

Tracciabilità dei flussi finanziari

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l'impresa aggiudicatrice dovrà impegnarsi a rispettare le previsioni di cui all'art. 3 della Legge del 13 agosto 2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie" e ss.mm.ii.. In particolare tutti i movimenti finanziari relativi al servizio affidato dovranno essere registrati su "conti correnti" dedicati ed effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

L'impegno alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui al presente articolo dovrà essere dichiarato, a pena esclusione, in sede di gara e inserito nel contratto d'appalto come clausola obbligatoria e vincolante per l'impresa.

Art. 38

Documento unico di valutazione dei rischi interferenti - D. Lgs. 81/2008 (DUVRI)

In merito alla presenza dei rischi dati da interferenze (rif. art. 26 D. Lgs. 81/2008) si precisa che è stato predisposto il DUVRI in quanto, considerata la tipologia delle attività oggetto dell'appalto, si sono riscontrate interferenze per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte a eliminare e/o ridurre i rischi.

Gli oneri relativi alla sicurezza rischi da interferenza risultano essere pari a €. 212,00, restando pertanto immutati gli obblighi dell'aggiudicatario in merito alla sicurezza del lavoro.

Art. 39

Trattamento dei dati personali

In relazione alle disposizioni del D.Lgs. n. 196/2003, i dati personali della ditta partecipante saranno conservati nelle banche dati dell'Ente quale titolare del trattamento, per il quale si assicura il rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali, della dignità personale e della riservatezza, nonché la custodia e protezione da perdita, distruzione ed accessi non autorizzati. Il trattamento dei dati è finalizzato esclusivamente alla gestione del procedimento di aggiudicazione e del successivo rapporto contrattuale. I dati stessi non saranno comunicati ad altri soggetti, se non in ottemperanza ad obblighi di legge ed in accoglimento di richieste di accesso agli atti del procedimento, espresse dagli interessati, ai sensi della Legge n. 241/90. In relazione alla detenzione ed al trattamento dei dati è in facoltà della ditta partecipante l'esercizio dei diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/03, secondo le modalità previste dalle relative disposizioni.

L'appaltatore e tutto il personale incaricato del servizio si impegnano ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dall'Amministrazione. La comunicazione e lo scambio dei dati avviene unicamente in relazione allo sviluppo delle attività, che rientrano tra le finalità istituzionali dell'Ente Locale correlate all'ambito del Servizio Pubblica Istruzione;

□□□ i dati comunicati all'Aggiudicataria sono resi allo stesso soggetto in forma pertinente e non eccedente rispetto all'utilizzo che di essi deve essere fatto.

I dati comunicati all'Aggiudicataria, o da questa direttamente acquisiti per conto del Comune di Villanovafranca, non potranno essere riprodotti ad uso dell'Aggiudicataria stessa, né resi noti in alcuna forma o modalità.

In relazione al trattamento dei dati personali dei soggetti utenti del servizio, l'Aggiudicataria adotta le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessaria a garantire la sicurezza delle transazioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

L'Aggiudicataria si impegna a fornire al Servizio Sociale copia del documento programmatico sulle misure di sicurezza da essa eventualmente adottato (se a ciò tenuta a i sensi di legge), in relazione alla gestione dei dati personali per le proprie attività.

E' fatto assoluto divieto all'Aggiudicataria di comunicare i dati personali e sensibili gestiti in relazione al servizio ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatto salvo quando tale comunicazione sia prevista sulla base di norme di legge o di regolamento per adempimenti obbligatori.

L'Aggiudicataria si impegna a rendere noto entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto, il nominativo di un referente per eventuali comunicazioni relative al trattamento dei dati.

Art. 40

Foro competente

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

Art. 41

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.

Art. 42

Riferimenti normativi e di indirizzo

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti in quanto applicabili, ed in genere, di tutte le prescrizioni vigenti o che saranno emanate in materia igienico sanitaria.

1. 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)
2. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica
3. Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica di cui alla Determinazione RAS n. 1567 del 05/12/2016;
4. Criteri ambientali minimi di cui al D.M.10 marzo 2020;
5. Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori 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;
6. 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 e suo Regolamento di esecuzione Legge n. 283 del 30/04/1962;
7. Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
8. Manuale di Corretta Prassi Igienica;
9. Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) - Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici.

Art. 43

Allegati

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

□□**ALLEGATO Tabelle dietetiche**

- ALLEGATO Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica
- ALLEGATO DUVRI
- ALLEGATO n. 2 Questionario semplificato di monitoraggio della conformità a standard sociali minimi