



COMUNE DI MAMOIADA

Provincia di Nuoro

Corso Vittorio Emanuele III,50 – C.F. 93002340912 – P.IVA 00671790913
e-mail info@comune.mamoiada.nu.it PEC protocollo.mamoiada@pec.comunas.it

**Capitolato speciale d'appalto per l'esecuzione del servizio mensa scolastica per il periodo 2021-2026
CIG 86734483B7**

Sommario

I. Disposizioni generali	3
Art. 1 - Oggetto dell'appalto	3
Art. 2 - Durata del servizio.....	3
Art. 3 - Ammontare dell'appalto e prezzo pasto	4
Art. 4 - Divieto di subappalto del servizio.....	5
Art. 5 - Pagamenti.....	5
Art. 6 - Tracciabilità dei flussi finanziari.....	5
Art. 7 - Coperture assicurative	5
Art. 8 - Materiale in consegna	5
Art. 9 - Svolgimento del servizio e obblighi specifici	6
II. Preparazione dei pasti	6
Art. 10 - Aspetti merceologici delle derrate alimentari	6
Art. 11 - Preparazione dei pasti.....	6
Art. 12 - Menù.....	6
Art. 13 - Diete speciali menu particolari	7
Art. 14 - Orari.....	8
Art. 15 - Reperibilità dei prodotti biologici e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità'	8
Art. 16 - Centro cottura.....	9
Art. 17 - Trasporto.....	9
Art. 18 - Allestimento	9
Art. 19 - Distribuzione pasto.....	10
Art. 20 - Pulizia	10
Art. 21 - Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti 11	
Art. 22 - Autocontrollo e sicurezza	12
Art. 23 - Acqua.....	12
Art. 24 - Eccedenze alimentari.....	13
Art. 25 - Smaltimento dei rifiuti.....	13
III. Personale	13
Art. 26 - Norme per il personale	13
Art. 27 - Staff professionale.....	14
Art. 28 - Clausole Sociali.....	14
Art. 29 - Disposizioni in materia di sicurezza.....	14
Art. 30 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI).....	15

Art. 31 - Formazione	15
IV. Gestione informatizzata del servizio.....	15
Art. 32 - Software.....	15
Art. 33 - Funzionalità dell'applicativo	15
Art. 34 - Caratteristiche del sistema informatico	17
Art. 35 - Assistenza e manutenzione	17
V. Controlli	17
Art. 36 - Campionatura rappresentativa del pasto.....	17
Art. 37 - Controlli da parte del committente.....	18
Art. 38 - Penalità	18
Art. 39 - Obblighi della ditta.....	19
Art. 40 - Risoluzione del Contratto	20
Art. 41 - Spese – Imposte e Tasse	20
Art. 42 - Cauzione definitiva.....	21
Art. 43 - Controversie	21
Art. 44 - Allegati	21
Art. 45 - Trattamento dei dati personali.....	21

I. Disposizioni generali

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio della mensa scolastica per gli alunni ed il personale coinvolto, docente e ATA, delle scuole di Mamoiada interessate al tempo pieno, e prevede:

- a) la fornitura delle derrate alimentari, la somministrazione di pasti da preparare, senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati pronti per il consumo, e l'approvvigionamento dei materiali e delle attrezzature necessarie per l'esecuzione dell'appalto;
- b) la preparazione dei pasti presso il centro di cottura indicato in sede di offerta;
- c) il trasporto dei pasti e alimenti dal centro di cottura ai plessi scolastici;
- d) l'allestimento dei refettori e dei tavoli e la somministrazione, distribuzione e servizio a tavola dei pasti;
- e) durante i periodi emergenziali i pasti dovranno essere somministrati direttamente nelle aule scolastiche se tale misura sia prevista nei protocolli sanitari o richiesta dall'istituto scolastico;
- f) la fornitura del pasto secondo il menù e la grammatura approvato dalla competente ASL regionale;
- g) la preparazione di diete speciali personalizzate per i beneficiari del servizio aventi particolari necessità ed esigenze.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, con costi interamente a proprio carico, le seguenti prestazioni:

- h) la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti eventualmente non presente nella struttura;
- i) l'assistenza al pasto - apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare – e la pulizia dei locali (cucine, refettori, dispense, bagni adiacenti) e relativi arredi e suppellettili;
- j) il lavaggio e la sterilizzazione di tutte le posate, dei piatti e delle stoviglie utilizzate per l'erogazione dei pasti;
- k) la prenotazione dei pasti da erogare tramite un proprio customer service mediante utilizzo di apposito software per la tracciabilità della prenotazione, delle somme dovute dall'utente e di quelle pagate;
- l) la prenotazione dei pasti degli insegnanti e del personale ATA mediante interfaccia con la segreteria dei plessi scolastici;
- m) la consegna mensile all'ufficio comunale competente del resoconto per istituto dei pasti erogati i cui totali dovranno coincidere con il numero dei pasti indicati nell'anagrafica degli utenti, unitamente al prospetto riportante il numero dei pasti erogati nel mese, distinti per classe e tipologia d'utenza (alunni e insegnanti/ATA), e di due fatture, una per i pasti degli alunni e l'altra per quelli del personale scolastico;
- n) la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e il convogliamento nel pieno rispetto delle regole sulla raccolta differenziata vigenti nel Comune di Mamoiada;
- o) lo smaltimento di eventuali rifiuti speciali e/o pericolosi;
- p) qualsiasi altra attività e misura necessaria ad un ottimale espletamento del servizio.

Resta inteso che l'affidatario è tenuto al rispetto dei criteri ambientali minimi previsti nei CAM di cui al decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare, nonché della normativa nazionale e regionale vigente afferente il servizio di ristorazione scolastica anche se non materialmente richiamata nel presente capitolato.

Nell'ambito del predetto affidamento è ammessa, previo assenso dell'affidatario, la ripetizione per servizi analoghi e potrà essere esteso il servizio per mensa ludoteca estiva, mensa utenti dei servizi sociali, la tariffa applicata e il menù saranno quelli corrispondenti alla refezione scolastica per fascia di età.

Il servizio deve essere espletato dall'impresa a proprio rischio e con autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato.

Art. 2 - Durata del servizio

La durata dell'appalto, escluse eventuali opzioni o proroghe è prevista per 5 anni con inizio dalla data di sottoscrizione del contratto fino al 30 giugno 2026. L'Amministrazione si riserva la facoltà, al termine del contratto, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura ad evidenza pubblica, di disporre la proroga tecnica, alle medesime condizioni, nella misura strettamente necessaria all'espletamento della gara medesima. In particolare qualora alla scadenza del periodo l'Amministrazione Comunale non abbia ancora provveduto ad individuare il successivo contraente, l'appaltatore è tenuto a garantire, a fronte di semplice

richiesta scritta del committente, per tutto il tempo necessario fino alla data di assunzione del servizio da parte della ditta subentrante e alle medesime condizioni contrattuali, l'esecuzione del servizio di cui trattasi. La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata superiore a quella del contratto iniziale, fino a capienza del CIG costituendo il predetto importo massimale di affidamento. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Art. 3 - Ammontare dell'appalto e prezzo pasto

Il valore complessivo dell'appalto corrisponde al cig di gara ed è stabilito, per l'intero periodo in complessivi euro 720.192,31 oltre IVA 4% (include proroga tecnica/aumento iscritti/variazioni/opzioni), oltre IVA, compresi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso:

	giorni	alunni	costo pasto	totale anno	totale 5	pasti presunti 5 anni	
MATERNA	170	38	4,10	26.486,00	132.430,00	32300	32300
PRIMARIA	150	58	5,10	44.370,00	221.850,00	43500	
SECONDARIA	64	99	5,10	32.313,60	161.568,00	31680	
	giorni	pers scolast	costo pasto				
MATERNA	170	6	5,10	5.202,00	26.010,00	5100	
PRIMARIA	150	9	5,10	6.885,00	34.425,00	6750	
SECONDARIA	64	10	5,10	3.264,00	16.320,00	3200	90230
				118.520,600	592.603,00		

Importo del lotto	€ 720.192,31
importo a base di gara	€ 592.603,00
di cui per opzioni	€ 127.589,31

Ai fini del presente appalto il valore contrattuale è quello a base di gara al netto dei ribassi offerti pari a _____. La stazione appaltante assume impegno di spesa per il solo valore a base di gara al netto dei ribassi offerti.

Pasto infanzia € ____ di cui interferenza € 0,05

Pasto primaria e secondaria personale scolastico € ____ di cui interferenza € 0,05

La stazione appaltante, solo a seguito di formale richiesta scritta da parte dell'Appaltatore, applicherà la variazione Istat dei prezzi al consumo (FOI SENZA TABACCO) con riferimento a quella accertato nel mese di giugno dell'esercizio precedente a decorrere dall'anno scolastico 2024/2025.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta appaltatrice tutte le prestazioni, compresi le derrate, il costo del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso o meno, inerenti e conseguenti all'esecuzione del servizio di cui trattasi.

L'affidatario è consapevole e accetta il fatto che il servizio di ristorazione scolastica presso le scuole secondarie di primo grado sono attivate in via sperimentale, pertanto nel corso della durata dell'appalto il servizio potrebbe essere sospeso, in tal caso, a parità delle altre condizioni, è ammessa la rimodulazione del personale impiegato in funzione del piano organizzativo presentato in sede di offerta tecnica salvaguardando il numero medio di personale/pasti-commensale. La comunicazione sulla prosecuzione del servizio mensa presso la secondaria di primo grado sarà fornita entro il 30 agosto antecedente all'inizio dell'anno scolastico.

Art. 4 - Divieto di subappalto del servizio.

È fatto divieto alla Ditta di subappaltare anche parzialmente il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'eventuale appaltatore occulto, l'unico responsabile verso l'Amministrazione Comunale e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al 1° comma del presente articolo.

Art. 5 - Pagamenti

Per la liquidazione dei corrispettivi, la Ditta appaltatrice emetterà, a cadenza mensile, due distinte fatture, di cui una per i pasti del personale scolastico, e l'altra per i pasti degli alunni, a cui dovranno essere allegati i report (art. 1 lettera m).

Il pagamento entro il 30° giorno successivo alla data di presentazione delle predette fatture è subordinato alla verifica della regolarità contributiva della Ditta appaltatrice (DURC). In caso di irregolarità contributiva, si attiverà l'intervento sostitutivo di cui all'art. 4, 2° comma, del D.P.R. 05 ottobre 2010, n° 207.

Art. 6 - Tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 Agosto 2010, n.136 e s.m.i.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del codice CIG, pena il rifiuto incondizionato della fattura o l'obbligo di emettere una nota di credito con contestuale remissione della fattura indicante il CIG. Inoltre, il pagamento delle fatture alla Ditta appaltatrice potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario vengano forniti gli estremi alla stazione appaltante secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 3, della legge 13 agosto 2010, n.136 come modificata dal Decreto Legge 12 novembre 2010, n. 187. Non vi è obbligo di accensione di nuovi conti correnti e può essere utilizzato anche un conto corrente già esistente del quale è necessario comunicare gli estremi entro sette giorni dall'utilizzo per le operazioni finanziarie, mentre per un nuovo conto il termine è di sette giorni dall'accensione.

Il mancato utilizzo degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del contratto.

Art. 7 - Coperture assicurative

La Società aggiudicataria del servizio si impegna a stipulare con primaria Compagnia di Assicurazioni autorizzata dall'IVASS all'esercizio del ramo RCG e regolarmente in vigore alla data della sottoscrizione del Contratto, specifica polizza di Responsabilità Civile verso terzi avente per oggetto e richiamando espressamente nella "Descrizione del rischio" il medesimo oggetto del Contratto, per un massimale unico e per sinistro non inferiore a €. 1.500.000,00 e con validità non inferiore alla durata del contratto con obbligo di comunicazione scritta in caso di sostituzione. Nella polizza RCT di cui sopra dovrà essere attivata anche la sezione RCO, per un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per sinistro;

La polizza dovrà inoltre espressamente riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della Ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione Comunale.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, la Società aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza di RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche di cui ai punti che precedono. In tal caso, si dovrà essere in possesso di idonea appendice al contratto (appendice di precisazione), nella quale si espliciti che la polizza in questione è efficace anche per il servizio oggetto del presente accordo, richiamandone l'oggetto, tutte le specifiche ed il massimale.

L'Aggiudicatario del servizio assumerà a proprio carico il risarcimento dei danni imputabili a responsabilità propria e/o delle persone delle quali deve rispondere a norma di Legge qualora detti danni non rientrino in copertura o siano parzialmente risarciti a causa di franchigie o altri scoperti e/o deficienze rispetto alle coperture sopra richieste.

Art. 8 - Materiale in consegna

Prima dell'inizio del servizio sarà effettuato un sopralluogo in ognuna delle mense scolastiche terminali a cui parteciperanno i responsabili incaricati dalla Ditta e i responsabili incaricati dall'Amministrazione comunale

durante il quale verrà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali, delle apparecchiature, degli arredi e alla dotazione esistenti.

Detto verbale verrà sottoscritto dalle parti.

Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali, apparecchiature e attrezzatura.

Art. 9 - Svolgimento del servizio e obblighi specifici

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato e si dovrà svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

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

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

II. Preparazione dei pasti

Art. 10 - Aspetti merceologici delle derrate alimentari

L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) e alle Linee guida della Regione Sardegna per la ristorazione scolastica. Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che si intendono qui tutte richiamate.

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere uguali a quanto indicato in sede di offerta tecnica.

Art. 11 - Preparazione dei pasti

I pasti preparati devono rispondere ai requisiti igienici previsti dal Reg UE 852/2004. La preparazione dei pasti deve avvenire con il sistema tradizionale di cottura dei cibi, con esclusione di cibi e alimenti precotti, utilizzando derrate di prima qualità fornite da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico, ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e alle tabelle - dietetiche, delle grammature e delle caratteristiche merceologiche degli alimenti – nel rispetto delle Linee Guida che qui si intendono integralmente richiamate. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura, come regola generale, devono essere preparate lo stesso giorno del consumo.

Le ulteriori certificazioni in materia di sicurezza alimentare sono quelle indicate nell'offerta tecnica.

È vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente ed è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 12 - Menù

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti da alimenti indicati nell'offerta tecnica o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati ed avere i requisiti minimi previsti dal CAM decreto 10 marzo 2020.

I menù sono definiti conformemente alle Linee Guida Regionali (grammatura, tipo, stagionalità e altre indicazioni) e a quanto indicato in sede di offerta tecnica. Il menù deve essere predisposto con rotazione 4

settimane, tenuto conto della stagionalità dei prodotti. L'indicazione CAM/prodotto sardo obbliga l'azienda ad acquistarlo per tutta la durata dell'appalto e ad offrirlo ogni volta che l'ingrediente è proposto nel menu salvo i casi di cui all'art. 15.

I menu saranno predisposti dall'operatore economico e trasmessi all'ASL di competenza per la successiva validazione e saranno pubblicati nel sito della scuola e istituzionale dell'ente. Ciascun menù dovrà essere replicato in funzione delle allergie (proteine latte, celiachia, uovo, pesce, altri). E' obbligatoria l'indicazione BIO o prodotto sardo o DOP IGP.

Il pasto "ordinario" è così composto a meno che non sia presente un piatto unico:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione;
- acqua.

Le diete in bianco non necessitano di prescrizione medica se non superano i tre giorni, e sono costituite da:

- pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine o minestrina di brodo vegetale);
- una verdura;
- una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco;
- un panino;
- frutta;
- acqua.

I menù sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, proposte dalle autorità/organismi competenti, dalla Stazione appaltante tenuto conto delle azioni da intraprendere per la riduzione delle eccedenze alimentari. Resta inteso che in caso di variazione della pietanza dovranno essere salvaguardate i quantitativi CAM/prodotto sardo indicati in offerta tecnica.

Le variazioni ai menù devono essere di volta in volta concordate con il competente Ufficio della Stazione appaltante. Nessuna variazione può essere apportata dall'aggiudicatario senza la specifica autorizzazione da parte della Stazione appaltante.

I menù validati devono essere trasmessi alla stazione appaltante, almeno 10 giorni lavorativi prima dell'entrata in vigore, per la pubblicazione on-line sul sito del Comune e della scuola e devono contenere le informazioni circa i prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Tutte le interlocuzioni per la validazione dei menù fanno carico all'aggiudicatario il quale gestirà le comunicazioni con la stazione appaltante,

L'aggiudicatario ha l'obbligo di esporre il menù vigente nei singoli refettori, e sostituirlo tempestivamente ad ogni variazione. L'aggiudicatario ha l'obbligo di indicare quali sono i prodotti biologici e quali i prodotti sardi.

Art. 13 - Diete speciali menu particolari

La Ditta deve adeguarsi con spese a proprio carico a specifiche variazioni della dieta dipendenti da casi di patologie allergiche o intolleranze alimentari individuali, secondo le prescrizioni definite dal servizio competente della ASL di Nuoro anche per quanto concerne la porzionatura e la distribuzione.

Per particolari temporanee esigenze dovranno essere fornite le diete "in bianco" qualora venga fatta specifica richiesta alla Ditta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

È consentita la temporanea e limitata variazione del menù nei casi di emergenza:

- guasti di uno o più impianti e/o di una o più attrezzature sia produttive che conservative;
- interruzione di fonti energetiche.

Nei suddetti casi la ditta dovrà essere in grado di approntare tempestivamente approvvigionamenti sostitutivi in tempi utili alla normale esecuzione del servizio; in tutti questi casi si dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale e al Dirigente dell'Istituto comprensivo il cambio di menù.

Le diete speciali: in presenza di allergie o intolleranze alimentari (es. celiachia o malattie metaboliche) comprovate da specifica certificazione medica, la ditta appaltatrice si impegna a garantire una dieta speciale personalizzata con un livello di qualità appropriato come quello del menù base e possibilmente con la medesima struttura. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da evitare per la preparazione del piatto richiesto; devono essere escluse dalla dieta preparazioni, che prevedono l'utilizzo dell'alimento

responsabile dell'allergia o dell'intolleranza, o dei suoi derivati, inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta.

Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base; le vivande costituenti la dieta sono preparate e confezionate in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposte in appositi contenitori; gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione; il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve adottare tutte le prescrizioni in materia igienico-sanitaria, qualora abbia manipolato altri alimenti; il beneficiario del pasto in argomento deve essere servito sempre per primo.

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la ditta è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione e assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità.

Vanno altresì assicurate adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali che non richiedono certificazione medica ma la semplice istanza dei genitori.

Menù per le occasioni speciali:

In occasione di particolari festività (es. Natale, Carnevale, Pasqua, etc), dovranno essere predisposti i menù indicati nell'offerta tecnica così come approvati dalla ASL.

Art. 14 - Orari

La Ditta si impegna a fornire i pasti negli orari che verranno preventivamente disposti dall'Autorità Scolastica locale (solitamente 12.30 per l'infanzia e 13.15 per primaria e secondaria).

Gli stessi potranno subire in ogni modo variazioni qualora subentrassero modifiche al programma concordato con la scuola, nel qual caso s'individuano, con la ditta aggiudicataria, le migliori modalità per l'espletamento del servizio.

Art. 15 - Reperibilità dei prodotti biologici e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici o indicati nell'offerta tecnica, l'aggiudicatario dovrà informare l'Amministrazione comunale. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Mamoiada;
- indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
- conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
- impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici/sardi che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio. Qualora nessuna delle suddette categorie risulti disponibile, la sostituzione potrà avvenire con prodotti convenzionali, provvedendo comunque a garantire il rispetto delle percentuali previste nel CAM e nell'offerta tecnica.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio della Stazione appaltante.

I prodotti sardi presenti nel menù devono essere quelli indicati nell'offerta tecnica e possono essere variati con altri prodotti sardi. L'operatore economico si avvale ove disponibili degli elenchi pubblicati dalla Regione Sardegna.

Art. 16 - Centro cottura

È fatto obbligo all'aggiudicatario di utilizzare un unico Centro Cottura, di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'Appalto, con capacità di produzione adeguata all'entità del servizio richiesto nel presente Capitolato, dotato di tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti avverrà con personale a carico dell'aggiudicatario e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Il Centro Cottura dovrà presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente che devono essere debitamente comunicati all'Azienda per l'Assistenza Sanitaria competente ai sensi del D.lgs. 06.11.2007 n. 193 e s.m.i.

L'aggiudicatario si impegna ad utilizzare il proprio centro cottura del Comune, quando saranno completati i lavori di manutenzione straordinaria. I costi delle utenze saranno a carico della del Comune (ad eccezione del gas), così come quelli della manutenzione straordinaria. Il comune si impegna a comunicarlo all'aggiudicatario entro il 30 giugno, prima dell'inizio della nuova sessione scolastica.

Art. 17 - Trasporto

I pasti giornalieri pronti per il consumo saranno preparati in "legame fresco - caldo" presso il centro cottura indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario.

I contenitori utilizzati per il loro trasporto dovranno essere conformi ai sensi della normativa vigente e tali da garantire il mantenimento della temperatura, delle garanzie igieniche e organolettiche dei cibi secondo quanto indicato nell'offerta tecnica.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti il fornitore deve utilizzare contenitori costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox G/N con coperchio a chiusura termica ed ermetica tali da non consentire fenomeni di impaccamento e versamento di liquidi. Tali contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili.

Per l'esecuzione del servizio, l'aggiudicatario deve mettere a disposizione automezzi sufficienti per numero e capacità di carico come indicati nell'offerta tecnica. In caso di avaria dei mezzi normalmente utilizzati per il servizio, la ditta deve essere dotata di veicoli di riserva al fine di assicurare il servizio e il rispetto degli orari.

Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato e sanificabile onde consentire le necessarie operazioni di pulizia.

Non è consentito il trasporto promiscuo dei generi alimentari contemporaneamente ad altri prodotti che possano comportare un eventuale rischio di contaminazione chimico- fisica

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. La sanificazione deve essere documentata con una tabella di check custodita nel mezzo.

Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di trasporto tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

In particolare, la consegna dei pasti prevede che:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi abbiano una temperatura non inferiore a + 65° C ;
- gli alimenti da consumarsi freddi abbiano una temperatura non superiore a + 10°C.

I pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico entro i 10 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. se l'orario di inizio distribuzione è previsto per le ore 12.30, i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione entro le ore 12.20);

L'aggiudicatario deve dotare i plessi terminali di almeno n.1 termometro ad infissione ed n. 1 termometro a infrarossi, opportunamente corredati delle certificazioni attestanti la conformità ai rilevamenti, per il controllo della temperatura degli alimenti e degli eventuali impianti frigoriferi.

Dovrà essere garantito l'impiego costante dei mezzi indicati in sede di offerta.

Art. 18 - Allestimento

L'apertura dei contenitori termici deve essere effettuata al momento dell'inizio della distribuzione. Per la somministrazione delle portate deve essere assicurato l'impiego di personale qualificato in possesso di

certificazione di idoneità al lavoro e di indumenti di lavoro idonei, nel pieno rispetto delle norme igieniche secondo la normativa vigente in rapporto al numero di impiego delle risorse indicate in offerta tecnica (numero inservienti per commensali).

Art. 19 - Distribuzione pasto

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). La Ditta dovrà fornire tutto ciò che è necessario per la consumazione dei pasti (tovaglie, tovaglioli, vassoi lavabili, posate lavabili, piatti di ceramica e bicchieri di vetro) in relazione al numero di utenti che usufruiscono della refezione, e dovrà allestire i tavoli in modo tale da consentire agli alunni di mangiare autonomamente. Le posate, i bicchieri e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

E' vietato l'utilizzo delle confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

L'operatore economico dovrà:

- garantire in ciascuna mensa terminale la disponibilità all'utenza di olio extravergine di oliva, aceto di mele e sale iodato;
- distribuire i pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici (o attrezzature analoghe) con vasca riscaldata e adatti alla collocazione di contenitori da installare, ove non presenti, presso ogni centro di distribuzione;
- distribuzione i pasti solamente qualora gli alunni siano seduti a tavola salvo casi che saranno valutati dall'aggiudicatario;
- garantire l'aggiunta del parmigiano grattugiato ai primi piatti se richiesto dagli alunni;
- condire le verdure crude presso le sedi scolastiche poco prima del consumo;
- collocare la frutta e/o il pane, non utilizzati durante il pranzo, in cestini o contenitori riciclabili/riutilizzabili per alimenti, per favorirne il consumo, in momento successivo, da parte dei bambini dell'infanzia;
- provvedere, al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, al riassetto del refettorio, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e al loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti e al riordino di tutto il materiale.

I pasti dovranno essere porzionati direttamente presso i refettori allestiti presso le scuole dell'infanzia e della primaria, mentre nella scuola secondaria i pasti saranno serviti nelle aule, in tal caso lo sporzionamento potrà essere effettuato in apposito spazio dedicato.

Gli orari di consumazione dei pasti normalmente osservati sono i seguenti:

- scuola materna ore 12.30;
- scuola primaria e secondaria ore 13.15.

L'operatore economico si impegna a servire i pasti nelle aule qualora ciò sia prescritto dai protocolli sanitari.

Art. 20 - Pulizia

L'aggiudicatario deve provvedere, con oneri a suo carico, al mantenimento costante di un corretto stato igienico dei locali, attrezzature e arredi, anche al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti. A tal fine utilizza propri prodotti e materiali per il lavaggio/sanificazione di quanto interessato dal presente appalto,

Tutti i trattamenti di lavaggio e sanificazione delle stoviglie, dei piatti, dei bicchieri e delle altre suppellettili dovranno essere effettuati quotidianamente, al termine della consumazione dei pasti, dal personale della Ditta

appaltatrice mediante l'utilizzo delle lavastoviglie. Una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, l'aggiudicatario deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe, ecc.); riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori, compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, se presenti; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione, compresi i pavimenti. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia. I prodotti e i materiali di pulizia e sanificazione devono essere riposti in un armadio dedicato, chiuso a chiave e non accessibile ai non addetti ai lavori.

Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'aggiudicatario si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

L'operatore economico aggiudicatario allega il piano di autocontrollo.

Art. 21 - Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, l'aggiudicatario, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n.178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per i locali interessati alle attività previste dal presente Capitolato;

L'aggiudicatario ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'Operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti e in copia alla Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'aggiudicatario ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate alla Stazione appaltante per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti e o in qualità di datore di lavoro saranno poste a carico dell'aggiudicatario, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dalla Stazione appaltante per effetto delle violazioni di cui sopra.

L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

- dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

La ditta dovrà trasmettere alla Stazione appaltante, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata; in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti del piano di autocontrollo basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante le analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà inoltre essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.

Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'ente.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

Art. 22 - Autocontrollo e sicurezza

La Ditta deve:

- garantire, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n° 193, salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari, mettendo in atto, per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare (dalla preparazione alla somministrazione, inclusa la fase di acquisizione delle materie prime che costituisce il punto di partenza dei processi produttivi), sistemi di autocontrollo con metodologia HACCP;
- elaborare un piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Mamoiada;
- garantire la sicurezza alimentare consentendo la rintracciabilità degli alimenti e prestando attenzione all'etichettatura dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

La Ditta dovrà garantire anche per i propri fornitori, e da questi acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni di punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

Qualora vengano prodotte delle certificazioni per la sicurezza alimentare la stessa dovrà durare per tutta la durata dell'appalto.

Art. 23 - Acqua

È previsto l'utilizzo esclusivo di acqua potabile proveniente dalla rete pubblica da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche.

È ammessa la distribuzione, limitata nel tempo alla durata delle predette eccezionali esigenze, di acqua sfusa microfiltrata, con l'intesa che tutte le attrezzature necessarie dovranno essere fornite, installate e mantenute dalla Ditta appaltatrice senza alcun onere per il comune. L'impianto dell'acqua microfiltrata dovrà possedere i requisiti indicati in sede di offerta. In particolare la categoria dei filtri compositi deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione devono rispondere alla normativa vigente al momento dell'utilizzo e sono completamente a carico della ditta appaltante. Non sono ammessi impianti di trattamento dell'acqua a osmosi inversa ma esclusivamente gli impianti permanentemente connessi con la rete idrica. Qualora eccezionali e documentate esigenze momentanee - logistiche e/o igienico-sanitarie - non lo consentono, la Ditta appaltatrice provvederà a fornire acqua imbottigliata.

Art. 24 - Eccedenze alimentari

L'affidatario si impegna a raccogliere i dati sulle eccedenze alimentari secondo il progetto indicato nell'offerta tecnica, al fine di comprendere le motivazioni del loro generarsi; sulla base dei dati raccolti l'affidatario dovrà attuare le misure descritte necessarie alla riduzione e illustrare in un rapporto da inviare al Comune i risultati conseguiti. Il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio è il sig. _____.

Art. 25 - Smaltimento dei rifiuti

L'aggiudicatario dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed ai regolamenti relativi alla raccolta differenziata del Comune di Mamoiada (sub C, lett. A, punto 5 dei CAM) e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e il rispetto delle cure igieniche.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'aggiudicatario. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Sono a carico della ditta aggiudicataria: i sacchetti per la raccolta dei rifiuti, la pulizia dei bidoni, dei cassonetti e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, oltre al ritiro e allo smaltimento di eventuali attrezzature obsolete e non più utilizzate.

L'omissione è causa di sanzione amministrativa in applicazione dei regolamenti comunali e del Dlgs 156/2006.

III. Personale

Art. 26 - Norme per il personale

L'aggiudicatario deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio offerto. Nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra il Comune di Mamoiada e il personale della ditta appaltatrice.

Il personale dovrà essere inquadrato sulla base del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di settore applicabile alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai D.Lgs. 155/97 e 626/94 e successive modificazioni e integrazioni.

Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione secondo quanto indicato nell'offerta tecnica.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

La sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dalla Stazione appaltante non idoneo allo svolgimento del servizio,.

Relativamente al personale del centro cottura individuato deve essere presente in servizio un cuoco responsabile con adeguata competenza professionale ed esperienza già acquisita in analoghi servizi.

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo.

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono a salvaguardare l'immagine della pubblica amministrazione.

Deve essere assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta in quanto il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico, se non effettuati di concerto con l'Amministrazione appaltante. L'eventuale inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento.

L'aggiudicatario è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello della Stazione Appaltante avente diretta causa con il servizio di ristorazione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.

Art. 27 - Staff professionale

La ditta dovrà, in sede di offerta tecnica indicare, componenti dello staff professionale a supporto del personale assunto con la clausola sociale, necessario all'espletamento delle prestazioni richieste dal presente capitolato, in particolare:

- l'elenco nominativo del personale impiegato qualifica e livello contrattualmente e la mansione di ciascun operatore;
- la descrizione della turnistica settimanale;
- i nominativi dei responsabili di primo soccorso e le qualifiche;
- i nominativi dei responsabili addetti alle emergenze e antincendio

Oltre al personale operativo di servizio, dovranno essere individuate le altre figure professionali specifiche messe a disposizione del servizio tra cui oltre al dietista o biologo nutrizionista indicati nell'offerta tecnica alla quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato, tra cui in particolare:

- la predisposizione dei menù da sottoporre all'approvazione della ASL;
- la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che
- la partecipazione a riunioni informative organizzate dalla Stazione appaltante.

Tali figure avranno il ruolo di interfacciarsi con l'ente per le eventuali problematiche o richieste che potranno emergere in corso di appalto.

La stazione appaltante si riserva in corso di appalto di verificare che l'organico del personale proposto in sede di gara sia corrispondente per numero, qualifica e mansioni per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche dovranno essere comunicati per iscritto al competente ufficio comunale.

Art. 28 - Clausole Sociali

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto assorbe prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, secondo quanto indicato nell'offerta tecnica.

Art. 29 - Disposizioni in materia di sicurezza

Considerato che durante l'esecuzione del servizio non vi sono attività che comportino la compresenza di altro personale oltre quello della Ditta appaltatrice, non sono state rilevate interferenze che possano in qualche modo generare rischi.

Qualora successivamente all'affidamento del servizio si rilevino dei rischi da interferenza, la Ditta appaltatrice dovrà curare, di concerto con il locale Istituto Comprensivo, la predisposizione del D.U.V.R.I., copia del quale dovrà essere immediatamente rimessa all'Amministrazione Comunale.

Resta comunque in capo alla Ditta appaltatrice l'onere di predisporre, ai sensi del D. Lgs. 81/2008, il piano della sicurezza per il servizio di cui trattasi, e di attenersi scrupolosamente a quanto ivi previsto.

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

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del centro pasti i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

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. 30 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per il trasporto, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con la normativa vigente.

Gli indumenti dovranno essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.

Art. 31 - Formazione

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia citati nel Reg UE 1169/2011.

L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale su quanto previsto nel presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti.

La formazione deve rispondere in modo puntuale alle esigenze di ogni figura professionale. La ditta deve garantire che i corsi di formazione vertano sui almeno sui seguenti temi: aspetti nutrizionali nella ristorazione collettiva scolastica (fabbisogni, grammature, porzioni, frequenze di consumo degli alimenti secondo la dieta mediterranea); alimentazione e ambiente; intolleranze e allergie alimentari; gestione delle diete speciali; cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura; autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP; spreco alimentare (possibili soluzioni per la prevenzione e il contrasto); pulizia, sanificazione, disinfezione; situazioni di emergenza.

IV. Gestione informatizzata del servizio

Art. 32 - Software

L'impresa dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, set-up ed utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti. Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere gestito mediante un sistema gestionale per il quale è richiesta la presentazione di un dettagliato progetto tecnico/operativo, ove siano specificate le caratteristiche del sistema, con l'indicazione della tipologia dell'infrastruttura tassativamente web-based, e delle tecnologie che si intende adottare per soddisfare al meglio le richieste del presente paragrafo. Nessuna applicazione deve essere scaricata dall'utente per accedere al sistema informatico, che dovrà adattarsi graficamente in modo automatico al dispositivo.

Il sistema dovrà essere design responsivo, in grado di adattarsi graficamente in modo automatico al dispositivo. La banca dati e l'intero sistema informatico dovranno risiedere presso un'idonea Server Farm, messa a disposizione o fornita dall'appaltatore. La struttura del sistema dovrà essere a norma di legge e dovrà tutelare la privacy dell'ente e degli utenti, con particolare riguardo a dati sensibili.

Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della L. n. 4 del 09.01.2004 "Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici".

Tutte le linee telefoniche, il consumo elettrico degli impianti creati saranno a carico dell'appaltatore.

Il sistema gestionale dovrà essere avviato dall'anno scolastico 2021/2022 per tutta la durata dell'appalto, resta inteso che il mancato funzionamento o attivazione della piattaforma sospende ad ogni effetto di legge, il pagamento delle fatture non consentendo al RUP di attestare la regolarità tecnica della fornitura.

Art. 33 - Funzionalità dell'applicativo

L'impresa, in qualità di responsabile esterno del trattamento dati, dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento UE

2016/679 (GDPR) del Decreto Legislativo n.101 del 10 agosto 2018 e delle indicazioni fornite dal Garante, con particolare riferimento ai dati sensibili.

L'applicativo dovrà gestire, le seguenti funzionalità:

- anagrafica utenti;
- comunicazioni attivazione/cessazione posizione/codice utente alunno;
- rilevazione presenze/assenze;
- report specifici delle prenotazioni dei pasti presso il centro cottura;
- disdette dei pasti, sospensioni o riattivazione del servizio (in caso di assenza prolungata) gestione buoni pasto elettronici con modalità pre pagato e post pagato;
- acquisizione automatica dei pagamenti tramite PagoPA;
- gestione dei flussi e delle informazioni riguardanti i pagamenti dei buoni pasto per la ristorazione scolastica;
- esportazione in formati comuni (Excel, DBF, testo, CSV);
- estratti conto periodici in formato PDF/CSV con cadenza bimestrale; posizione alunni con saldo inferiore ad un determinato valore;
- gestione diete speciali;
- comunicazioni con le famiglie;
- situazioni debitorie;
- invio mensile di SMS con il saldo agli utenti che ne facessero richiesta.

Sono inoltre richieste le funzionalità necessarie per gestire il debito degli utenti nei confronti del Comune relativamente al servizio di ristorazione scolastica:

- importazione dei vecchi archivi con ricostruzione anagrafica e situazione contabile di dettaglio per posizione
- saldo del debito riferito ad ogni anno scolastico;
- inserimento dei pagamenti effettuati dopo la chiusura dell'anno scolastico nel relativo anno di riferimento (il pagamento potrebbe saldare il debito dell'anno precedente e provvedere nel contempo ad acquistare i pasti per l'anno scolastico appena iniziato);
- schede individuali degli alunni che non frequentano più le scuole degli istituti di Mamoiada che non usufruiscono della mensa e che risultano debitori, inserite in un archivio di anagrafiche ma disattivate e consultabili;
- consultazione informazione/saldi e storicizzazione delle informazioni al 31/12 e al 30/06 anche per consentire quadrature extracontabili (esempio verifica saldo e dettaglio somme contabilizzate nel software mensa con entrate registrate in contabilità, verifica saldo e dettaglio somme da riscuotere nel software mensa con residui attivi in contabilità);
- per gli alunni che cessano il servizio di mensa scolastica, che risultano debitori a chiusura dell'anno scolastico e che lo sono anche per l'anno/i scolastico/i precedente e che non sono stati ancora inseriti a ruolo, si richiede l'estrazione del debito totale complessivo per la chiusura definitiva della posizione;
- inserimento del pagamento avvenuto con cartella dell'Agente della Riscossione, anche di somme rateizzate, scorporato dall'interesse dimora, nell'anno scolastico di riferimento;
- inserimento del contributo economico per i buoni pasto da parte dei servizi sociali nell'anno scolastico per il quale è stato deciso l'intervento sociale (il contributo può essere erogato a chiusura d'anno scolastico).

L'appaltatore dovrà provvedere al caricamento, nel data base del sistema proposto dei dati (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata, entro la data di 15 giorni dalla comunicazione del provvedimento di affidamento dell'appalto. Il database dovrà riprodurre la struttura organizzativa del servizio (scuole, classi, mense ...) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore, regimi dietetici, sistema tariffario. Il sistema dovrà permettere giornalmente ed in automatico la rilevazione delle presenze/assenze presso i plessi scolastici e la prenotazione dei pasti ai centri di cottura, gestendo diete speciali, ipocaloriche e religiose nel pieno rispetto della privacy. L'attività dovrà essere il più possibile semplice e accessibile per i soggetti coinvolti, garantendo la prenotazione ai centri di cottura entro le ore 9.30. Il sistema dovrà gestire anche i pasti forniti al personale scolastico (insegnanti e operatori) sia paganti sia non paganti. Al sistema di prenotazione pasti dovrà essere collegato la modalità di pagamento l'addebito automatico del relativo costo, secondo la tariffa di fruizione. Il sistema dovrà essere in grado di generare automaticamente dei codici che saranno inviati all'utente tramite sms ed email.

Art. 34 - Caratteristiche del sistema informatico

La piattaforma informatizzata deve rispettare tutti i requisiti di conformità al Regolamento (Ue) 2016/679 (GDPR) per il trattamento dei dati personali, riportando una descrizione esplicita dei seguenti elementi. Il progetto allegato all'offerta tecnica dovrà indicare:

- Breve descrizione servizio iscrizione on line senza presentazione al comune di moduli cartacei;
- matching tra i dati degli alunni forniti dalla scuola e iscritti per verificare chi non ha presentato istanza;
- le certificazioni di sicurezza del provider e dei Data Center rilasciati da organismi accreditati utilizzati per l'erogazione del servizio;
- l'ubicazione fisica dei dati personali e la loro restituzione/cancellazione alla cessazione del contratto di servizio;
- l'adozione di misure di sicurezza impiegate e rischio che si intende prevenire;
- le modalità di notifica e di supporto in caso di data breach;
- possibilità di richiedere diete speciali (art. 13);
- possibilità di personalizzare il portale mensa con questionari on line sul grado di soddisfazione degli utenti e modalità di consultazione e monitoraggio delle risposte da parte dell'amministrazione.

Deve essere fornita al momento di rilascio del servizio un documento di analisi e valutazione dei rischi (DPIA – art. 27 GDPR).

Art. 35 - Assistenza e manutenzione

L'appaltatore dovrà garantire la continuità del servizio in oggetto salvo i casi di forza maggiore. Sarà a carico dell'appaltatore la manutenzione del sistema e dei supporti strumentali necessari per il perfetto funzionamento del servizio, alla cui tempestiva riparazione/sostituzione sarà tenuto lo stesso appaltatore entro le 4 ore lavorative successive, decorrenti dalla segnalazione;

L'aggiudicatario dovrà:

- verificare quotidianamente l'esattezza dei dati inerenti gli ordinativi trasmessi ai centri di cottura, con particolare attenzione alle varie diete speciali;
- caricare le presenze/assenze dei plessi scolastici giornalmente entro le ore 9.30;
- provvedere, al fine dell'avvio a regime del sistema, alla formazione di tutto il personale coinvolto (ente, utenti, operatori scolastici, insegnanti, punti di ricarica e personale del centro cottura comunale);
- garantire l'assistenza telefonica a tutti gli utenti dal lunedì al venerdì nel normale orario d'ufficio ovvero on site per le ipotesi in cui dovessero insorgere problematiche di particolare gravità, non altrimenti risolvibili;
- l'attività di formazione dovrà essere ultimata entro il termine di giorni 10 dalla data di consegna, da parte del Comune, dei dati (banca dati anagrafica), necessari per la gestione informatizzata;
- formare il personale (centro cottura e addette mensa) in modo da permettere la consultazione dei dati a seconda delle proprie mansioni;
- migrare l'archivio storico dei commensali attivi riproducendo i pasti, i pagamenti e i saldi.

V. Controlli

Art. 36 - Campionatura rappresentativa del pasto

L'Amministrazione Comunale, possono chiedere alla Ditta appaltatrice, anche senza preavviso, la tenuta e la conservazione di un campione rappresentativo del pasto completo fornito nel giorno, per la verifica del livello di qualità, quantità, grammatura e rispondenza al menù prestabilito.

L'aggiudicatario si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso ogni Centro di cottura e presso ogni punto di distribuzione per i pasti veicolati, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico – sanitari.

Procedure per il campionamento:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;

- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante dovranno indossare, in sede di esecuzione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice e copricapo, mascherina e copri barba in materiale usa e getta. A tal fine l'Appaltatore dovrà sempre disporre in ogni struttura di tali materiali da fornire al personale di controllo. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Committente;

Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, la Stazione appaltante procederà ad effettuare un richiamo che sarà seguito dall'applicazione della sanzione in caso di reiterazione della violazione.

In particolare, in caso di rilievo, al momento della distribuzione, di una non conformità che richiede la sostituzione di una o più pietanze, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla sostituzione immediata dello stesso.

Art. 37 - Controlli da parte del committente

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare, autonomamente anche su richiesta dell'Autorità Scolastica, i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato e nel contratto. In ogni momento e senza preavviso potrà disporre ispezioni, dirette o a mezzo delegati, sui locali e vivande, al fine di accertarne la pulizia ed igienicità nonché le caratteristiche organolettiche così come potranno essere disposti accertamenti.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di commissionare ad una struttura di propria fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche. Nel caso in cui si accerti il mancato raggiungimento del livello di qualità previsto sia per le derrate che per la loro preparazione, l'Amministrazione Comunale comunicherà alla Ditta appaltatrice l'ammontare delle spese sostenute per l'esecuzione dei controlli e, salva ogni ulteriore azione, anche di tipo penale, conseguente alle carenze accertate, comminerà le sanzioni previste e provvederà al recupero mediante ritenuta a valere sui pagamenti dovuti alla ditta, o trattenuta sulla costituita cauzione definitiva, di un importo pari alla somma del costo sostenuto per i controlli e della sanzione applicata.

Per quanto concerne gli acquisti delle derrate alimentari, le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Art. 38 - Penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

Nel caso si verificano manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla Ditta appaltatrice o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono comunicate alla Ditta medesima per iscritto a mezzo raccomandata A.R., ai sensi di legge. Entro il termine di dieci giorni la Ditta appaltatrice può presentare le proprie controdeduzioni.

Dopo una contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, ove queste ultime non vengano motivatamente accolte, con apposito atto del Responsabile del Servizio verranno applicate le seguenti sanzioni pecuniarie:

- a) Mancato rispetto delle disposizioni generali § 1: € 500,00;
- b) Mancato delle disposizioni riferite alla preparazione dei pasti § 2: € 500,00
- c) Mancato delle disposizioni sul personale § 3 € 500,00 (si applica anche per la mancata somministrazione di alimento)
- d) Mancato rispetto delle disposizioni sulla gestione informatizzata del servizio § 4: € 500,00
- e) Mancato rispetto del progetto costituente l'offerta tecnica § 4: € 500,00;
- f) Mancato rispetto delle assunzioni del personale indicate in sede di offerta tecnica: € 2.000,00 con obbligo dell'aggiudicatario di reintegrare il personale alle stesse condizioni pattuite, a pena di risoluzione in danno del contratto con incameramento della cauzione;
- g) Mancato possesso delle certificazioni dichiarate in sede di offerta tecnica: penalità pari a € 1.000,00 con obbligo di acquisire la certificazione mancante a pena di risoluzione in danno del contratto con incameramento della cauzione;

In caso di recidiva anche riferita a violazioni di diversa specie, le sanzioni di cui alle lettere a, b, c, d, e saranno raddoppiate. Alla terza contestazione il contratto si intende risolto in danno all'amministrazione con incameramento della cauzione.

Resta inteso che le violazioni di cui al presente paragrafo non assorbono o sostituiscono quelle previste dall'ordinamento giuridico di competenza delle autorità (polizia locale, NAS, ASL, Guardia di finanza, questura, capitaneria, ispettorato del lavoro etc) a cui la vigente normativa attribuisce il potere sanzionatorio. L'Amministrazione Comunale procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta appaltatrice anche per quanto concerne la mancata differenziazione dei rifiuti.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 1% dell'importo contrattuale; oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto in danno della Ditta aggiudicataria, la quale sarà comunque tenuta a garantire la continuità nell'erogazione fino alla data di concorrenza del nuovo appalto, con l'eventuale maggiore spesa a carico dell'inadempiente.

Art. 39 - Obblighi della ditta

La Ditta appaltatrice dovrà dare inizio al servizio entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale nella lettera di affidamento del servizio.

Alla Ditta verranno consegnati, prima dell'inizio dell'appalto, i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà del Comune e nello stato in cui si trovano. La Ditta li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Nell'esecuzione del servizio, oltre a quanto specificato nei restanti articoli del presente capitolato speciale e nel disciplinare di gara, rimangono a carico della Ditta le seguenti prestazioni:

- l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività dedotte negli atti di gara, ivi compreso l'ottenimento delle autorizzazioni eventualmente necessarie per l'esercizio dell'attività in locali seminterrati e interrati;
- trasmettere, su richiesta, alla stazione appaltante la documentazione attestante i titoli e le autorizzazioni ottenuti per l'esercizio delle attività oggetto del presente capitolato (ad es. registrazione impresa alimentare);
- la sostituzione di stoviglie/piatti/posate/bicchieri/caraffe (...) e pentolame vario, oltre alle apparecchiature necessarie per il loro lavaggio. In particolare, la Ditta inizierà il servizio con il materiale consegnato dal Comune e provvederà alla sua eventuale sostituzione/integrazione nel corso dell'appalto;
- fornire ciascuna scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di una bilancia certificata per il controllo delle grammature delle pietanze e il quantitativo consegnato;

- dotare i locali di distribuzione di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi, oppure sostituire quelli esistenti qualora non più idonei;
- fornitura in tutte le sedi servite di “kit monouso per il visitatore” comprendente un camice, una cuffia e una mascherina. Dovranno essere sempre disponibili copri barba monouso. In ogni sede deve essere anche presente un disinfettante mani a base alcolica senza risciacquo per il visitatore;
- la fornitura di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto, qualora quelle in dotazione al Comune siano insufficienti;
- comunicare il nominativo del coordinatore responsabile del servizio;
- comunicazione di eventuali sopralluoghi effettuati da AsFO e/o NAS e trasmissione dei relativi verbali e/o prescrizioni, ad esclusione di quelli eseguiti nelle cucine a gestione diretta.
- l'aggiudicatario ha l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del coordinatore del servizio o il direttore tecnico, alle riunioni della commissione mensa.

Art. 40 - Risoluzione del Contratto

L'Amministrazione Contraente, per quanto di rispettiva competenza, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il singolo Contratto attuativo ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa tramite pec, nei seguenti casi:

- a. il Fornitore si è trovato, al momento dell'aggiudicazione della Convenzione in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla gara;
- b. qualora fosse accertata la non sussistenza ovvero il venir meno di alcuno dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara, nonché per la stipula della Convenzione e per lo svolgimento delle attività ivi previste;
- c. mancata reintegrazione delle garanzie definitive eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte della Consip S.p.A. o, ove previsto, delle Amministrazioni;
- d. nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dal Fornitore ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, del medesimo D.P.R. 445/2000;
- e. nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano all'Impresa di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- f. in caso di avvalimento, ove a fronte delle segnalazioni delle Amministrazioni contraenti ed in ragione di quanto dichiarato dal Fornitore, risultasse la violazione dell'art. 89, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

Le proposte contenute nell'offerta tecnica sono vincolanti, in caso di aggiudicazione costituiranno prestazioni contrattuali obbligatorie, la mancata attuazione integra grave inadempimento contrattuale, con seguente risoluzione del contratto e diritto al risarcimento di ogni specie di danno subito dalla stazione appaltante.

Nelle fattispecie di cui al presente comma non si applicano i termini previsti dall'articolo 21- nonies della legge 7 agosto 1990 n. 241.

In caso di risoluzione del contratto, la stazione appaltante può affidare l'appalto, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse ed approvate, scorrendo la graduatoria approvata.

Art. 41 - Spese – Imposte e Tasse

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

La Ditta aggiudicataria, entro i termini previsti nella lettera con la quale viene comunicata l'aggiudicazione (subordinata all'accertamento del possesso dei requisiti dichiarati in sede di offerta o, comunque, necessari per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto) deve far pervenire, a pena di decadenza, la documentazione richiesta nonché tutto quanto previsto dalla legge in materia di contratti d'appalto.

La sottoscrizione del contratto, redatto in forma pubblico - amministrativa a cura del Segretario Generale, equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della Ditta affidataria, di tutta la documentazione

oggetto del presente appalto nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia.

Art. 42 - Cauzione definitiva

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria di _____ pari al 10% dell'importo contrattuale IVA legale inclusa.

La garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore, può essere bancaria o assicurativa, e deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale;

La garanzia fideiussoria sarà svincolata nei modi e termini previsti dalle vigenti norme in materia.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione Comunale, nonché l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

Art. 43 - Controversie

Tutte le controversie che insorgessero tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta appaltatrice in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa fra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice Ordinario. Foro competente è quello di Nuoro.

Art. 44 - Allegati

Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato, anche se non materialmente allegati l'offerta tecnica, gli elaborati presentati dall'operatore economico, le Linee Guida Regionali e nazionali per la ristorazione scolastica, il decreto 10 marzo 2020 CAM per il servizio della ristorazione.

Art. 45 - Trattamento dei dati personali

L'affidatario dichiara di aver letto e di accettare l'informativa sul trattamento dati disponibile nel sito dell'Amministrazione consultando il seguente link

<https://www.comune.mamoiada.nu.it/index.php/ente/trasparenza/15014>

L'aggiudicatario è nominato Responsabile per i trattamenti dei dati personali effettuati per conto del Comune di Mamoiada nell'ambito delle prestazioni dallo stesso rese nel presente appalto. In caso di inadempimento o inesatto adempimento agli obblighi del Regolamento UE 679/2016, alle indicazioni del Garante, e del presente atto, quest'ultimo dovrà ritenersi automaticamente risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c..

Caratteristiche dei dati trattati:

- Natura dei Trattamenti: obbligatoria
- Durata del Trattamento: Il trattamento avrà la durata dell'intero contratto di affidamento dei servizi; nel caso di trattamento da parte del Responsabile, i dati dovranno essere conservati in una forma che consenta l'identificazione degli interessati per un periodo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati e indicate al punto successivo.
- Finalità del Trattamento: esecuzione delle prestazioni e delle forniture indicate nel contratto di affidamento
- Modalità di trattamento: informatico/cartaceo
- Tipo di dati personali: Dati personali comuni Categorie particolari di dati personali comprese certificazioni mediche per intolleranze alimentari
- Categoria di interessati: Cittadini; Utenti in genere.

Il Fornitore, come previsto dall'art. 28 paragrafo 2. del Reg. EU 2016/679, ricorre al sub responsabile qualora sia indispensabile per la rendicontazione e il monitoraggio dei versamenti. Resta inteso che, qualora il sub-responsabile del trattamento ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dei dati, il Responsabile del trattamento conserva nei confronti del Titolare del trattamento l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dell'altro responsabile.