



COMUNE DI OROSEI

PROVINCIA DI NUORO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLA D'INFANZIA
SCUOLA PRIMARIA
SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO
ANNO SCOLASTICO**

2019-2020

2020-2021

2021-2022

Indice

PREMESSA.....	3
FINALITÀ DELL'APPALTO	3
ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO.....	4
ART. 2 – IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA.....	4
ART. 3 – REVISIONE PREZZI.....	5
ART. 4 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI SERVIZIO RISTORAZIONE SCUOLA D'INFANZIA.....	5
ART. 5 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI SERVIZIO RISTORAZIONE SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO	7
ART. 6 – UTILIZZO LOCALI COMUNALI	8
ART. 7 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA.....	8
ART. 8 – LOCALI ED ATTREZZATURE DELLA SCUOLA D'INFANZIA	9
ART. 9 – SOPRALLUOGO DEI LOCALI	9
ART. 10 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	10
ART. 11 – ORDINATIVI DEI PASTI.....	10
ART. 12 – SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE.....	10
ART. 13 – IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE ...	11
ART. 14 – DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE	12
ART. 15 – CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.....	12
ART. 16 – CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE.....	13
ART. 17 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA.....	17
ART. 18 – PERSONALE.....	17
ART. 19 – CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE.....	17
ART. 20 – ORGANICO ADDETTI.....	18
ART. 21 – OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI	19
ART. 22 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	19
ART. 23 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE.....	20
ART. 24 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI	21
ART. 25 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO	22
ART. 26 – CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO	22
ART. 27 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE	23
ART. 28 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA.....	23
ART. 29 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI.....	23
ART. 30 – DIVIETI	23
ART. 31 – COMMISSIONE MENSA	24
ART. 32 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE	24
ART. 33 – GARANZIE	24
ART. 34 – CONTRATTO.....	25
ART. 35 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, DI CREDITO E DI SUBAPPALTO	25
ART. 36 – SPESE, IMPOSTE E TASSE.....	25
ART. 37 – PENALI	25
ART. 38 – VALIDITÀ DELL'OFFERTA.....	26
ART. 39 – PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	26
ART. 40 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	26
ART. 41 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO.....	27
ART. 42 – FORO COMPETENTE.....	27
ART. 43 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY	27
ART. 44 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME	27

PREMESSA

Il presente Capitolato speciale d'appalto, elaborato con la collaborazione dell'Agenzia Laore Sardegna e del Servizio SIAN della ASL n. 3 Distretto di Siniscola, ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del comune di Orosei, con la consapevolezza che sia necessario introdurre nell'alimentazione scolastica l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Il servizio deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, cottura, confezionamento, consegna, porzionamento e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti, oltre a percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni del capitolato d'appalto.

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

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

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

FINALITÀ DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la finalità di:

- rendere effettivo il diritto allo studio generalizzando la frequenza della scuola d'infanzia e sostenendo lo sviluppo, nella scuola dell'obbligo, dell'orario a tempo pieno e le altre attività di integrazione e sostegno in risposta alle esigenze della Comunità locale;
- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità, ecc...);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

Il presente appalto tiene conto delle recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento della Conferenza unificata del 29 aprile 2010) oltre che della specifica normativa Regionale, vedasi la Determinazione n. 1567 del 5 Dicembre 2016 con cui sono state approvate le nuove Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica.

I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:

- 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) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- 4) Decreto Legislativo n. 50 del 18 Aprile 2016 Codice dei contratti pubblici;
- 5) Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica –approvate con Determinazione n. 1567 del 5 Dicembre 2016;
- 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

Legge n. 283 del 30/041962

Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);

7) Linee guida ANCI – ORICON (Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione) _ ANGEM (Associazione nazionale ristorazione collettiva e servizi vari).

ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica della Scuola Statale dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° Grado del Comune di Orosei ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva. Il servizio avrà la durata di 3 (tre) anni scolastici: 2019/2020 2020/2021 2021/2022, **con possibilità di rinnovo del contratto per ulteriori tre anni ad insindacabile giudizio dell'amministrazione e nei limiti previsti dalla normativa vigente.** Sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune, d'intesa con la Scuola, con decorrenza, dal 1 ottobre al 30 giugno nella scuola d'infanzia dal 1 ottobre al 10 giugno nella scuola primaria e secondaria di I° grado (mesi di luglio e agosto esclusi).

Il calendario di sospensione per il periodo delle vacanze scolastiche e di chiusura del servizio di refezione è quello stabilito dall'Autorità scolastica. In caso di variazione, in corso d'anno, del calendario suddetto l'Amministrazione si impegna a darne tempestiva comunicazione alla ditta.

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

Il valore complessivo presunto del presente appalto, tenuto conto in via puramente previsionale del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2019/2020, del numero del personale docente e ATA assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicato dalla Scuola, viene stimato:

- per il periodo previsto di n. tre anni scolastici, in **€ 722.937,00(dicasi settecentoventiduemilanovecentotrentasette/00)** escluso IVA, **(€.1.445.874,00 in caso di rinnovo)**
- i **costi per la sicurezza non soggetti a ribasso** come determinati nel DUVRI parte integrante del presente capitolato sono stati determinati in **€ 3.026,70 (dicasi tremila ventisei/70)** per la durata del contratto **(€.6.053,40 in caso di rinnovo);**

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato per ogni singolo pasto in:

- **€ 4,20 (quattro/20)**, di cui € 0,02 per gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + I.V.A., per la Scuola d'infanzia;

- **€.5,20 (cinque/20)**, di cui **€ 0,02** per gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA per la Scuola primaria e Secondaria i I° grado

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, comprese le merende, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

È perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di Orosei nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta.

L'Appalto è finanziato con fondi Regionali, comunali e contribuzione dell'utenza.

Il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è determinato, **considerando:**

Scuola d'Infanzia: n. 175 gg di servizio per anno scolastico per il numero dei pasti giornalieri presunti che sono **n. 113, n.19.775** per anno scolastico e **complessivi quindi n.59.325 per i tre anni.**

Scuola Primaria: n. 160 gg di servizio per anno scolastico per il numero dei pasti giornalieri presunti che sono **n.163, n. 26.080** per anno scolastico e **complessivi quindi n.78.240 per i tre anni.**

Scuola Secondaria di I° Grado: n. 65 gg di servizio per anno scolastico per il numero dei pasti giornalieri presunti che sono **n. 66, n. 4.290** per anno scolastico e **complessivi quindi n.12.870 per i tre anni.**

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta; il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate alla ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

Ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.lgs. n. 50/2016, l'Amministrazione si riserva la facoltà di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato.

ART. 3 – REVISIONE PREZZI

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto. Trascorso il primo anno contrattuale, e comunque a scadenze annuali nel prosieguo dell'appalto, secondo quanto disposto dall'art. 6 - comma 4 - della Legge n. 537/93, così come modificato dall'art. 44 - 1° comma - della Legge n. 724/94, il prezzo del contratto è soggetto a revisione (in aumento o in diminuzione) da parte dell'amministrazione comunale qualora, sulla base dei dati di cui al successivo comma 6° del citato art. 6 della Legge n. 537/93, si fosse verificata, durante i primi 12 mesi dell'appalto, una variazione dei prezzi prevalenti di mercato per questa tipologia di servizio, superiore al 2%. In mancanza della pubblicazione sulla G.U.R.I. dei dati suddetti, come base di calcolo per la revisione dei prezzi, si terrà conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per categoria "mense".

ART. 4 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI SERVIZIO RISTORAZIONE SCUOLA D'INFANZIA

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali **in due plessi distinti** "Su Rimediù" e "Gollai" ubicati rispettivamente il primo in Via Leonardo da Vinci n. 6, il secondo in Via Kennedy n. 84. Nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Orosei ed il personale della ditta appaltatrice.

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

- La Ditta appaltatrice 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.

- La ditta appaltatrice provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- 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 successive modifiche e integrazioni 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.

- La Ditta appaltatrice provvede alla preparazione dei pasti inclusa la merenda di metà mattina e/o primo pomeriggio sentita la scuola (frutta di stagione, pane, yogurt e derivati del latte, miele);
- L'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- La Ditta appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta, lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori della Scuola d'Infanzia "Su Rimediù" e "Gollai" ubicati rispettivamente la prima in Via Leonardo da Vinci n. 6, la seconda in Via Kennedy n.8;
- Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza;
- La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Orosei entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessario. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Orosei

INOLTRE

La Ditta Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Orosei 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 cui costo unitario è quello di aggiudicazione

La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a 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 € 2.000.000,00 (due milioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

ART. 5 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI SERVIZIO RISTORAZIONE SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali **presso la Scuola Primaria Statale ubicata in Via Santa Veronica n. 1 e presso la Scuola Secondaria di I° grado ubicata in Via Verdi n. 22-23**. Nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Orosei ed il personale della ditta appaltatrice.

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

- La Ditta appaltatrice deve disporre di un centro cottura in una **sede fisica ubicata nel territorio di Orosei** per la predisposizione dei pasti e di deposito per le derrate alimentari, locali regolarmente autorizzati e conformi alla legislazione igienico sanitaria vigente, con un responsabile referente (oltre al personale referente, uno ogni 30 ragazzi); ovvero deve impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad istituirlo in tempo utile per iniziare il servizio nei termini stabiliti, dovrà allegare la planimetria dei locali individuati e relativa autorizzazione sanitaria per la produzione dei pasti. Il tempo di trasporto per la distribuzione dei pasti dal Centro cottura alla scuola di riferimento non deve essere superiore ai 15 minuti.
- La Ditta appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla 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;
- 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 successive modifiche e integrazioni 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.
- L'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- I pasti dovranno essere somministrati nelle **aule della Scuola Primaria Statale ubicata ad Orosei in Via Santa Veronica n. 1, e in una sala adibita a refettorio nella Scuola Secondaria di I° grado;**
- La Ditta appaltatrice provvede all'allestimento dei banchi, dopo averli disinfettati, disponendo ordinatamente apposita tovaglietta "usa e getta" sul piano di consumazione del pasto, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti, allo sbarazzo, alla pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- La Ditta appaltatrice, provvede all'assistenza ai minori della scuola primaria, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza;

- la Ditta appaltatrice deve garantire il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso la sede della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I° Grado; il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo, in tempi quanto più possibile ridotti, dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti; il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione. Il Piano di trasporto dei pasti, inserito nel documento di autocontrollo Aziendale, elaborato dal gestore del servizio, deve indicare i tempi e le modalità che si intende adottare per mantenere il servizio efficace in termini di sicurezza alimentare e qualità organolettiche dei pasti trasportati
- La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Orosei entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessario. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Orosei.

INOLTRE

La Ditta Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Orosei 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 cui costo unitario è quello di aggiudicazione.

ART. 6 – UTILIZZO LOCALI COMUNALI

I locali assegnati per l'espletamento del servizio potranno essere utilizzati solo per i fini indicati nel presente capitolato. Dal momento della consegna e fino al termine del contratto, la ditta assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'utilizzo dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

Eventuali danni derivanti da un uso non corretto dei locali, imputabili all'appaltatore e/o a terzi ma dallo stesso non segnalati o rilevati al momento, saranno ad esso stesso addebitati, avvalendosi delle somme cauzionali.

I danni arrecati dal personale impiegato per l'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni addotte presentate dalla ditta non vengano accolte, e la ditta non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato di n. 5 giorni, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

L'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio fra l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicatrice, entro 5 giorni dall'avvenuta contestazione.

L'Amministrazione durante il periodo di sospensione del servizio si riserva di utilizzare i locali assegnati e le attrezzature presenti senza che la ditta possa eccepire alcunché.

La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 2.000.000,00 (due milioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 7 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- Alunni della Scuola d'Infanzia, alunni Scuola Primaria e alunni Scuola Secondaria di I° grado;
- Dal personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

ART 8 – LOCALI ED ATTREZZATURE DELLA SCUOLA D'INFANZIA

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

- centro cottura sito in Via Leonardo da Vinci n.6 “Scuola d’Infanzia Su Rimediù”;
- centro cottura sito in Via Kennedy n.8 “Scuola d’infanzia “Gollai”, completi di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinato alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la scuola di Via Leonardo da Vinci “Su Rimediù”;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la scuola di Via Kennedy “Gollai”;
- 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 della Ditta Appaltatrice 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 – SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Prima della formulazione dell’offerta, l’impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con l’Ufficio Pubblica Istruzione e la Scuola, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell’offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell’impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell’impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

ART. 10 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico: nei giorni dal lunedì al venerdì con somministrazione dei pasti secondo quanto concordato con la direzione didattica, ad eccezione della Scuola Secondaria di I° grado in cui il servizio sarà prestato solo nei giorni di rientro pomeridiano che normalmente sono due la settimana.

ART. 11 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso la Scuola entro e non oltre le ore **9,30** di ogni giornata di somministrazione.

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

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000, della Legge Finanziaria 2001 e della L.R. n. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, tenendo conto in particolare delle Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica approvate con la Determinazione n. 1567 del 5 Dicembre 2016.

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

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

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

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

L'istituendo elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

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

Per **prodotto “biologico”** 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. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012.

Per **prodotto “tradizionale”** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal DLgs 30 aprile 1998, n. 173 e D.M. 8 settembre 1999 n. 350, contenuto nell’elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Per **filiera corta** si intende, conformemente a quanto disposto dal Regolamento UE n. 1305/2013, una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Le linee guida regionali specificano ulteriormente che per alimenti a filiera corta deve intendersi l’impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina e alla tavola, al fine di mantenere il più possibile inalterate le proprietà nutrizionali. L’impiego di prodotto ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con il menù allegato, secondo criteri di coerenza.

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.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell’offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all’approvvigionamento delle derrate alimentari. È comunque obbligo dell’Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta così ripartite:

- 30% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche e il 40% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l’elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi(contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

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 disponibili/visibile ai genitori.

ART. 13 – IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

È compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l’agenzia Laore Sardegna e altri enti, l’educazione alimentare che:

- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche – al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- Organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- Valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

Le suddette attività, le modalità e i tempi di realizzazione dovranno essere esplicitate nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART. 14 – DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge n. 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 14:30.

ART. 15 – CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

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

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

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato: "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari". Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

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

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

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

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

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

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

ART. 16 – CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato IX del DLgs n. 50/2016, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dagli artt. 35, 1° comma, lett. d), 36 comma 9, 140 e 144, del Codice dei Contratti. La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e per analogia a quanto è previsto dall'art. 144 del Codice dei Contratti – Servizi di ristorazione – ai sensi dell'art. 95, comma 3, ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica sino ad un massimo di **85 punti** su 100) ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica sino ad un massimo di **15 punti** su 100) come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara.

A) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale 85/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sotto elementi:

1	STRUTTURA ORGANIZZATIVA E GESTIONALE PROPOSTA PER LA REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO:	MAX 39 PUNTI
2	MODALITÀ DI ACQUISTO E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	MAX 23 PUNTI
3	CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)	MAX 14 PUNTI
4	ALTRE PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	MAX 3 PUNTI
5	PIANO DI PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE	MAX 3 PUNTI
6	CERTIFICAZIONI AZIENDALI	MAX 3 PUNTI
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA		MAX 85

Di seguito si esplicitano le modalità di attribuzione dei punteggi dell'Offerta Tecnica:

n.	Criteri e sub-criteri	Punteggio Attribuibile
1	STRUTTURA ORGANIZZATIVA E GESTIONALE PROPOSTA PER LA REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO:	MAX 39 PUNTI
1	a	Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni etc.

		Max punti 33 attribuibili come segue:	
		1.a.1 – Presenza della figura Cuoco V livello - ore di lavoro settimanali prestate –	< 10 ore = punti 2 da 11 a 15 ore = punti 5 da 16 a 19 ore = punti 8 da 20 a 34 ore = punti 12 da 35 ore e oltre = punti 15 (max)
		1.a.2 – Presenza figura Aiuto Cuoco IV livello – ore lavoro settimanali prestate –	< 10 ore = punti 2 da 10 a 17 ore = punti 5 da 18 a 24 ore = punti 6 da 25 a 29 ore = punti 8 da 30 ore e oltre = punti 10 (max)
		1.a.3 – Personale inserviente ore lavoro settimanali prestate	< 20 ore = punti 2 da 21 a 27 ore = punti 4 da 28 e oltre = punti 8 (max)
		Descrizione dei contenitori per le varie pietanze che saranno utilizzati per il trasporto dei pasti oggetto del presente appalto e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura. (allegare relativa scheda tecnica)	
		Max punti 3 attribuibili come segue:	
1	b	1.b.1 – contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	0 punti
		1.b.2 – contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	2 punti
		1.b.3 – contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica. (Da installare previa verifica tecnica da parte del Comune per ogni plesso scolastico prima dell'inizio del servizio)	3 punti
1	c	Presenza di personale in ogni locale in cui si svolgerà il catering (Scuola Primaria e Secondaria di I° grado) che provveda a dispensare i pasti agli alunni ed al riordino dei suddetti locali. (Rapporto tra numero addetti alla somministrazione pasti e utenti superiore a quello indicato nel capitolato (pari a 1/30))	
		Max punti 3 attribuibili come segue:	
		1.c.1 – Rapporto 1/30	0 punti
		1.c.2 – Rapporto da 1/29 a 1/25	2 punti
		1.c.3 – Rapporto da 1/24 a 1/20 e oltre	3 punti
2		MODALITÀ DI ACQUISTO E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	MAX 23 PUNTI
2	a	Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori)	Max 3 punti

2	b	<p>Fornitura di ulteriori prodotti DOP e IGP, tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta oltre la percentuale già prevista del 40%.</p> <p>Il progetto dovrà contenere l'indicazione sull'impiego di prodotti tipici, DOP E IGP, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta, prodotti di cui si garantisce l'assenza di organismi geneticamente modificati, così come previsto dalla normativa vigente.</p> <p>La ditta dovrà inoltre indicare la percentuale di prodotti in argomento che intende utilizzare nel corso dell'espletamento del servizio mensa. Il punteggio sarà assegnato in relazione alla percentuale proposta indicando i prodotti distinguendoli fra:</p> <p>Max 12 punti attribuibili come segue:</p>	
		2.b.1 – Ortofrutta e suoi derivati	<p>fino a 40% = punti 0 da 41 a 50% = punti 1 da 51 a 69% = punti 2 oltre 70% = punti 3</p>
		2.b.2 – cereali e derivati	<p>fino a 40% = punti 0 da 41 a 50% = punti 1 da 51 a 69% = punti 2 oltre 70% = punti 3</p>
		2.b.3 – carni e derivati	<p>fino a 40% = punti 0 da 41 a 50% = punti 1 da 51 a 69% = punti 2 oltre 70% = punti 3</p>
		2.b.4 – derivati del latte	<p>fino a 40% = punti 0 da 41 a 50% = punti 1 da 51 a 69% = punti 2 oltre 70% = punti 3</p>
2	c	<p>Fornitura di ulteriori prodotti biologici certificati, rispetto alla percentuale minima prevista del 30% Il progetto dovrà contenere l'indicazione sull'impiego di prodotti tipici, DOP E IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta, prodotti di cui si garantisce l'assenza di organismi geneticamente modificati, così come previsto dalla normativa vigente.</p> <p>La ditta dovrà inoltre indicare la percentuale di prodotti in argomento che intende utilizzare nel corso dell'espletamento del servizio mensa. Il punteggio sarà assegnato in relazione alla percentuale proposta indicando i prodotti distinguendoli fra:</p> <p>Max 8 punti attribuibili come segue:</p>	
		2.c.1 – Ortofrutta e suoi derivati	<p>fino a 30% = punti 0 da 31 a 50% = punti 1 da 51 a 69% = punti 1,5 oltre 70% = punti 2</p>
		2.c.2 – cereali e derivati	<p>fino a 30% = punti 0 da 31 a 50% = punti 1 da 51 a 69% = punti 1,5 oltre 70% = punti 2</p>
		2.c.3 – carni e derivati	<p>fino a 30% = punti 0 da 31 a 50% = punti 1 da 51 a 69% = punti 1,5 oltre 70% = punti 2</p>
		2.c.4 – derivati del latte	<p>fino a 30% = punti 0 da 31 a 50% = punti 1 da 51 a 69% = punti 1,5 oltre 70% = punti 2</p>

3		CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)	MAX 14 PUNTI
3	a	Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti. (Allegare carta di circolazione e registrazione sanitaria) Max punti 5 attribuibili come segue:	
		3.a.1 – Classe Euro 4	punti 1
		3.a.2 – Classe Euro 5	punti 3
		3.a.3 – Classe Euro 6 ad alimentazione metano o elettrica	punti 5
3	b	Utilizzo di piatti e posate biodegradabili e compostabili e uso di tovaglie e tovaglioli in carta riciclata. (Indicare tipologia di prodotti e percentuale di utilizzo) Max punti 6 attribuibili come segue:	
		3.b.1 – fino a 10%	punti 0
		3.b.2 – da 11 a 30%	punti 1
		3.b.3 – da 31 a 50%	punti 3
		3.b.4 – da 51 a 80%	punti 5
		3.b.5 – da 81 a 100 %	punti 6
3	c	Altre proposte migliorative aventi finalità ambientali, es.: - utilizzo di detersivi 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; - impegno a dotarsi di erogatore professionale di acqua microfiltrata per mensa scolastica; - altro. (da specificare nell'offerta tecnica)	Max punti 3
4		ALTRE PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	MAX 3 PUNTI
4	a	Piano di formazione del personale: Adeguate piano di formazione teorico/pratica per il personale da impiegare nel servizio. (Ore di formazione aggiuntive rispetto al minimo indicato in capitolato) Max punti 3 attribuibili come segue:	
		4.a.1 – per corsi di almeno 6 ore per anno	punti 1
		4.a.2 – per corsi di almeno 12 ore per anno	punti 2
		4.a.3 – per corsi di almeno 18 ore per anno	punti 3
4	b	Piano di promozione dell'educazione alimentare rivolto ad alunni, studenti, insegnanti e genitori	Max 3 punti
5		PIANO DI PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE	MAX 3 PUNTI
5	a	Diversificazione (come tipologia e come intensità) delle attività in rapporto ai vari destinatari del Piano	Max punti 1
5	b	Grado di coinvolgimento dei destinatari del Piano	Max punti 1
5	c	tipologia di strumenti utilizzati per le azioni di sensibilizzazione e diffusione	Max punti 1
6		CERTIFICAZIONI AZIENDALI	MAX 3 PUNTI
6	a	Indicazione di eventuali sistemi di qualità, certificati, secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, o (EMAS, ISO 14001) da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualità interni. Il punteggio sarà attribuito nel modo seguente: Max punti 3 attribuibili come segue:	
		- per il possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto	Max punti 3
		- per le aziende che dimostrino di aver inoltrato	Max punti 1

	richiesta di certificazione (ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione)	
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA		MAX 85

La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse. La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito all'offerta tecnica sia pari o superiore a 45 punti/100.

Le modalità di attribuzione dei punteggi dell'offerta tecnica (vedasi Linee Guida ANAC n. 2 di attuazione del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa") saranno stabiliti e specificati nel Disciplinare di gara.

B) OFFERTA ECONOMICA

Fattore ponderale totale (15/100).

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Il **punteggio finale** complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

ART. 17 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

L'aggiudicatario ha l'obbligo di verificare giornalmente il pagamento della retta di contribuzione degli utenti, mediante il ritiro dei buoni pasto debitamente compilati a cura di ciascun utente, che dovranno essere allegati alle fatture emesse mensilmente a fronte della prestazione del servizio. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a segnalare immediatamente i casi di mancata consegna al Comune, che provvederà a porre in essere gli atti necessari per la riscossione delle somme dovute.

L'affidatario ha facoltà di proporre la riscossione delle rette utenti con sistema informatizzato. Qualora venga proposta, tale modalità di riscossione e la gestione della stessa dovrà essere a totale carico della ditta proponente.

ART. 18 – 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.

ART.19 – CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE

Conformemente all'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016, si prevede quanto segue.

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore subentrante dovrà assorbire e impiegare prioritariamente, qualora disponibili, i lavoratori (assunti con contratto a tempo indeterminato) che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro

numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Al suddetto personale dovranno essere garantite almeno le medesime condizioni economiche e contrattuali in atto al momento del subentro, compresi gli scatti di anzianità già maturati, con possibilità di applicazione di condizioni migliorative.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra il Comune di Orosei e il personale addetto al servizio mensa.

La stazione appaltante sarà estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'appaltatore subentrante.

ART. 20 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché 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 il seguente:

Scuola d'infanzia:

n. due cuochi (uno per plesso) in possesso della qualifica di cuoco ed avere almeno un anno di esperienza lavorativa nelle mense scolastiche;

n. due aiuto cuochi (uno per plesso) che devono avere esperienza lavorativa di almeno un anno nelle mense scolastiche;

Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I° grado

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché 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 il seguente: un operatore ogni 30 alunni.

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 e l'esperienza lavorativa. 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. 21 – 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 testé precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 22 – 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
- Ai sensi del DLgs n. 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).

Ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, Il Comune ha redatto il DUVRI per il servizio in oggetto, 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.

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 all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, 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. 23 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario   tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, secondo le nuove Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica approvate con la Determinazione n.1567 del 5 Dicembre 2016, garantendo la preparazione di pasti in conformit  alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonch  risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

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

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia,   consentito all'aggiudicatario – in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione – effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o pi  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  , altres , tenuto a fornire al Comune, nonch  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 altres  messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del

servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 24 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nelle Linee Guida approvate dalla RAS con Determinazione n.1567 del 5 Dicembre 2016, allegata al presente Capitolato, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nei “Menu Allegati”, 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, e concordati e approvati dal Servizio Sian competente della ASL, 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.

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica in allegato 2.

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 “2” 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 triturazione 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

È, 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 sovra cotture 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.

È 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.

ART. 25 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

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. n 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 ad una temperatura inferiore a + 10° C).

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

Le bacinelle gastronorm e i relativi coperchi, contenitori isotermici multi razione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'I.A.

ART. 26 – CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

L'aggiudicatario 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'I.A.
- I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.
- Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione 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. 27 – 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. 28 – 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. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 29 – 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. 24 "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.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

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

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art. 14 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.

È 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. 30 – 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. 31 – COMMISSIONE MENSA

La Giunta Comunale individua, quali componenti della “Commissione Mensa”, l’Assessore delegato alla Pubblica Istruzione, che la presiede, un rappresentante del comune (dirigente responsabile servizio mensa o suo delegato), un insegnante referente per ogni scuola, un genitore referente per ogni scuola, la Commissione, all’uopo, è integrata da un rappresentante della A.S.L. e del gestore del servizio. I membri della Commissione svolgono funzioni di supporto all’azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un’ottica di promozione e miglioramento del servizio.

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

ART. 32 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

È facoltà dell’Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola dell’Infanzia (Centro cottura, refettorio, locali accessori) e del centro di produzione dei pasti allestito dalla Ditta per il catering delle altre due Scuole, controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall’aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

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

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.

L’aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un “pasto-test”, che resterà a disposizione dell’Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 33 – GARANZIE

A garanzia dell’esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall’inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l’aggiudicatario dovrà costituire, all’atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva secondo le modalità previste all’art. 103 del D.lgs. n. 50/2016, in misura minima pari al 10% dell’importo netto contrattuale, fatto salvo quanto stabilito nel secondo e terzo periodo del comma 1 del citato articolo.

La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio.

La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall’aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l’applicazione di penali. L’Amministrazione, fermo restando quanto previsto al successivo art. 32 avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l’applicazione delle stesse.

Qualora l’ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell’applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l’aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell’Amministrazione committente.

Inoltre, è obbligo dell’appaltatore, stipulare o essere comunque già in possesso di un’assicurazione adeguata per la copertura della responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 2.000.000,00 (EURO due milioni/00) con durata pari a quella dell’appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell’inizio del servizio;

ART.34 – CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa dal Segretario Comunale.

È 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.35 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, DI CREDITO E DI SUBAPPALTO

È 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.

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

ART.36 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

ART. 37 – PENALI

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

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 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 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

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. 38 – VALIDITÀ DELL'OFFERTA

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

ART. 39 – PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura 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 penali, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge. (acquisizione del DURC)

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori su ciascuna rata mensile sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi del comma 5-bis dell'art. 30 del DLgs n. 50/2016. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ART. 40 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Fatto salvo quanto espressamente previsto dall'art. 108 del DLgs n. 50/2016, costituiscono cause di risoluzione contrattuale ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile,:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;

- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex DLgs 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. 41 – 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. 42 – FORO COMPETENTE

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

Il Foro competente è quello di Nuoro.

ART. 43 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa ai sensi dell'art.13 del DLgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

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

ART. 44 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Allegati

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

1. DUVRI PRE GARA -
2. Linee Guida Ristorazione Scolastica approvate con Determinazione Ras n.1567 del 5 Dicembre 2016.

3. Menù delle tre diverse Scuole, che potrà subire delle modifiche successivamente alla gara dopo aver concordato con l'ATS – Allegato A.

Lì, 09.05.2019

Il Responsabile dell'Area Servizi Sociali e Pubblica Istruzione

F.to Assistente Sociale Giuseppina Leoni