



Comune di Perdasdefogu
Provincia Ogliastra

Tel. 0782/94315

e-mail: personale@comunediperdasdefogu.com

Fax 0782/94190

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E

SCUOLA SUPERIORE DI 1°

ANNI SCOLASTICI
2012/13 – 2013/2014

Indice

	Premessa
	Finalità dell'appalto
	Normativa di riferimento
Art. 1	Oggetto e durata dell'appalto
Art. 2	Importo dell'Appalto e prezzo a base di gara
Art. 3	Svolgimento del servizio e obblighi specifici
Art. 4	Locali e attrezzature
Art. 5	Caratteristiche dietetiche e merceologiche dei pasti somministrati
Art. 6	Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare
Art. 7	Impegni della Ditta relativi alla promozione della cultura alimentare
Art. 8	Organico del Personale
Art. 9	Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi
Art. 10	Formazione e addestramento - Vestiario e dispositivi di protezione individuale
Art. 11	Procedure
Art. 12	Piano di autocontrollo HACCP e piano di sicurezza
Art. 13	Criteri e modalità di aggiudicazione
Art. 14	Validità dell'offerta
Art. 15	Contratto
Art. 16	Divieto di cessione del contratto e di credito, subappalto
Art. 17	Spese, imposte e tasse
Art. 18	Penali
Art. 19	Segnalazioni
Art. 20	Infortuni e danni
Art. 21	Consegna delle strutture
Art. 22	Pagamento del canone
Art. 23	Garanzie
Art. 24	Controversie
Art. 25	Vigilanza e controllo
Art. 26	Comitato mensa
Art. 27	Risoluzione del contratto
Art. 28	Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy
Art. 29	Disposizioni finali

PREMESSA

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.

La finalità che l'Amministrazione intende perseguire è quella di far nascere, nella gestione della ristorazione scolastica, la consapevolezza che sia necessario introdurre nell'alimentazione delle mense scolastiche, 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 delle materie prime, preparazione 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.

FINALITA' DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la finalità di:

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

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

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.

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 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
- 5) Esperienze innovative già attuate in ambito regionale e nazionale;
- 6) Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

ART. 1 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

L'Appalto ha per oggetto il Servizio di ristorazione scolastica per la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo Globale di Perdasdefogu.

Il servizio avrà la durata di 2 anni scolastici: 2012/2013 e 2013/2014 e potrà essere riaffidato per ulteriori 3 anni scolastici, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, sulla base degli esiti conseguiti con il primo affidamento.

Il Servizio di ristorazione scolastica, si svolgerà secondo il calendario scolastico fissato dalle autorità competenti, con le chiusure fisse previste, oltre ai fine settimana (sabato e domenica), quali le festività nazionali segnate nel calendario, le vacanze natalizie, pasquali ed estive.

Il servizio potrà essere soppresso in ogni altra giornata di possibile assenza totale o parziale degli alunni o del personale scolastico, nel qual caso l'Ente ne darà preavviso alla ditta, che per tali giornate non potrà pretendere alcun compenso.

Resta impregiudicata la facoltà dell'amministrazione di interrompere il servizio prima della scadenza stabilita.

La preparazione dei pasti deve essere effettuata nella cucina di proprietà del Comune sita presso la Scuola Materna di Via Verdi e la somministrazione avverrà nello stesso stabile, per il numero presunto degli alunni e del Personale a fianco riportato:

Istituto	Pasti alunni	Pasti Personale	Giorni alla settimana
Scuola dell'Infanzia	50	4	5 giorni alla settimana
Scuola Primaria	65	5	5 giorni alla settimana
Scuola Media di 1°	42	4	2 giorni alla settimana

Il servizio sarà reso, su comunicazione dell'Amministrazione Comunale, dal mese di Ottobre al mese di Giugno di ciascun anno scolastico.

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

Il valore complessivo del presente appalto, tenuto conto in via puramente previsionale del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2012/2013, del numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione viene così stimato:

*Comune di Perdasdefogu
Provincia Ogliastra*

COSTI APPALTO						
Istituto	Pasti/giorno	Pasti/mese	Costo unitario	Imponibile	IVA	Costo Totale
Scuola Infanzia	54	1080	€4,70	€5.076,00	€203,04	€5.279,04
Costo annuale				€43.146,00	€1.725,84	€44.871,84
Scuola Primaria	70	1400	€4,90	€6.860,00	€274,40	€7.134,40
Costo annuale				€58.310,00	€2.332,40	€60.642,40
Scuola Media 1°	46	368	€5,00	€1.840,00	€73,60	€1.913,60
Costo annuale				€15.640,00	€625,60	€16.265,60
Costo annuale complessivo				€117.096,00	€4.683,84	€121.779,84
Costo biennale complessivo				€234.192,00	€9.367,68	€243.559,68

L'importo complessivo presunto dell'appalto è di € 234,192,00 + IVA e comprensivo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 5.325,76.

Il Servizio, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione sulla base degli esiti conseguiti nel primo affidamento, potrà essere riaffidato per ulteriori tre anni. In questo caso ai sensi dell'art. 29 del D. Lgvo 163/2006, il valore stimato dell'appalto è di € 585.480,00 + IVA di cui € 13.314,40 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo a base d'asta è fissato come segue:

- € 4,70 per ogni pasto preparato e somministrato per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, IVA esclusa e comprensivo degli oneri di sicurezza pari ad € 0,11 non soggetti a ribasso;
- € 4,90 per ogni pasto preparato e somministrato per gli alunni della Scuola Primaria, IVA esclusa e comprensivo degli oneri di sicurezza pari ad € 0,11 non soggetti a ribasso;
- € 5,00 per ogni pasto preparato e somministrato per gli alunni della Scuola Secondaria di primo grado, IVA esclusa e comprensivo degli oneri di sicurezza pari ad € 0,11 non soggetti a ribasso;

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

Il numero presunto dei pasti non costituisce impegno per l'Amministrazione, in quanto il numero esatto degli stessi, sarà determinato quotidianamente sulla base delle presenze effettive.

L'Amministrazione Comunale si impegna a garantire, nei giorni di svolgimento del servizio, la corresponsione di un numero minimo di 15 pasti, comprensivi degli alunni e del personale autorizzato.

È ammessa la revisione periodica del prezzo del servizio, ai sensi e secondo le modalità stabilite dall'art. 115 del d.lgvo 163/2006.

Entro il 30 settembre del primo anno di validità del contratto ed entro lo stesso termine con riferimento agli anni successivi, l'esecutore può inoltrare all'Amministrazione istanza di revisione del prezzo, allegando apposita documentazione comprovante detta variazione, costituita dalle pubblicazioni di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del Codice, o in mancanza, dagli indici dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati, editi dallo stesso ISTAT, con riferimento alle tabelle contenenti le variazioni percentuali di ciascun mese rispetto ad ogni altro mese ed anno precedente.

La prima variazione del prezzo è riconosciuta nella misura corrispondente ai predetti indici tra la data di presentazione dell'offerta e quella dell'istanza ed ha effetto dal primo gennaio dell'anno successivo.

Per gli anni successivi, la variazione del prezzo è riconosciuta con le stesse modalità e nella medesima misura indicata ai precedenti commi, assumendo come base il prezzo oggetto dell'ultima revisione, ovvero quello iniziale nel caso in cui non sia intervenuta alcuna revisione.

Ai sensi dell'art. 115 del d.lgvo 163/2006, la revisione del prezzo viene operata dai responsabili della procedura contrattuale sulla base di un'apposita istruttoria, alla quale può partecipare l'esecutore.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola al centro di raccolta dati della 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.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, 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 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

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

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio di distribuzione dei pasti agli utenti della scuola dovrà svolgersi con le seguenti norme:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria
- Prima dell'apparecchiatura i tavoli dovranno essere igienizzati con appositi prodotti conformi alle norme vigenti
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, e dovrà usare guanti monouso in tutti i casi in cui si renda necessario

Comune di Perdasdefogu
Provincia Ogliastra

- I contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate etc) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti
- Le confezioni di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli alunni
- Il formaggio grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori atossici e muniti di coperchio
- Ai fini igienici le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni. Dovrà altresì verificare la corretta fornitura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difforni devono essere preventivamente autorizzati da parte delle insegnanti
- I tempi di attesa fra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo
- La frutta, una volta privata della buccia, dovrà essere servita direttamente sul piatto da frutta
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali
- Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi
- Una volta completata la distribuzione ai tavoli, le pietanze dovranno essere tenute a disposizione per eventuali porzioni aggiuntive richieste dagli utenti
- La Ditta appaltatrice provvede alla fornitura di utensili ed attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti integrando quelle già in dotazione nei locali Mensa

Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi etc), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio, zone attigue e servizi igienici. Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio dei vetri, delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate, nonché alla spolveratura delle pareti e dei

Comune di Perdasdefogu
Provincia Ogliastra

soffitti; tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie ordinarie e straordinarie sono a totale carico della Ditta appaltatrice.

La ditta dovrà provvedere anche al lavaggio dei piatti, stoviglie, bicchieri attraverso l'utilizzo della lavastoviglie. La lavastoviglie, di proprietà comunale, dovrà essere usata a completa spese della ditta stessa, compresi gli oneri per la manutenzione e l'eventuale sostituzione di pezzi di ricambio.

L'impresa ha l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni del Comune in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire all'Ufficio Diritto allo Studio del Comune, un piano di autocontrollo, ai sensi del decreto legislativo 155/97, specificatamente finalizzato a monitorare le operazioni di somministrazione, nonché di pulizia e sanificazione dei locali affidati in gestione.

Il servizio prevede inoltre:

1. fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche e dei menu' settimanali, approvati dal SIAN competente, allegati al presente capitolato di cui formano parte integrante ed essenziale. Le Tabelle Dietetiche potranno essere variate a discrezione della ASL senza che cio' comporti maggiori oneri per il Comune. A tal fine, le derrate alimentari e le forniture di generi vari, dovranno pervenire nei locali, entro le ore 9.00 del mattino o successivamente alla preparazione e somministrazione delle pietanze (dopo le ore 14.30);
2. fornitura del gas;
3. ritiro e conteggio buoni pasto;
4. preparazione e cottura dei pasti secondo le Tabelle Dietetiche come da allegato 2) nonché secondo le caratteristiche delle sostanze alimentari di cui all'allegato 3) che devono essere serviti presso i locali della Scuola Materna di Via Verdi dal lunedì al venerdì, alle ore 12.00 per i bambini della Scuola dell'Infanzia e classe 1^a della Scuola Primaria e alle ore 13.30 per i bambini della Scuola Primaria e due giorni a settimana alle ore 13.40 per i restanti alunni della Scuola Primaria e per gli studenti della Scuola Secondaria di 1° grado;
5. pulizia dei locali utilizzati compresi i servizi igienici adiacenti la sala mensa;
6. produzione, su richiesta dell'Amministrazione Comunale dietro autorizzazione del SIAN, di servizi aggiuntivi o sostitutivi, per feste ed altre iniziative (fornitura di pasti freddi o cestini per escursioni, fornitura di zeppole in occasione del carnevale, panettoni o pandori in occasione del Natale, etc)

In particolare il servizio appaltato dovrà comprendere:

- prima della data di inizio del servizio accurata pulizia e igienizzazione dei locali quali la cucina, la sala mensa, la dispensa e i servizi igienici attinenti la sala mensa con pulizia pavimenti, vetri, sanitari, attrezzature e arredi;
- dalla data di inizio del servizio per 5 giorni alla settimana:
 - a) preparazione cibi secondo la tabella dietetica proposta dalla Azienda U.S.L. N. 4 di Lanusei, nello stesso giorno in cui verranno consumati;
 - b) predisposizione di pasti differenziati in caso di presenza di alunni con patologie, rispettando le prescrizioni della A.S.L., oltre alle diverse diete, differenziate per soddisfare le esigenze di gruppi o singoli appartenenti a religioni diverse, autorizzate dall'Ufficio competente;

- c) predisposizione dei tavoli per il pasto con apposite tovagliette di carta monouso. La fornitura delle stesse sarà a carico della Ditta appaltatrice come pure quella per i tovaglioli di carta.
- d) apparecchiatura delle sale mensa;
- e) distribuzione dei pasti a tavola, compresa l'acqua in appositi recipienti, con personale sufficiente;
- f) sparcchiatura e disinfezione dei tavoli dopo il primo turno e apparecchiatura per gli utenti del secondo turno;
- g) adeguata pulizia, detersione e igienizzazione giornaliera di tutti i piani di lavoro e dei pavimenti, della cucina, della sala mensa, dei locali adiacenti utilizzati a qualsiasi titolo dall'aggiudicatario, dei servizi igienici, nonché dei piatti e delle stoviglie, con prodotti a carico della ditta aggiudicataria;
- h) annotazione su appositi moduli forniti dal Comune, del numero di alunni e di insegnanti che usufruiscono del servizio mensa;
- i) manutenzione delle apparecchiature e attrezzature, elettrodomestici e impianti che l'amministrazione metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio;
- j) detersione e disinfestazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica della efficienza delle cappe aspiranti

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le spese inerenti l'energia elettrica e l'acqua potabile della rete idrica per la preparazione dei pasti.

Qualora per eventi straordinari, si dovesse verificare un'interruzione dell'erogazione dell'acqua potabile della rete idrica o qualora il SIAN dovesse comunicare la non idoneità dell'acqua per il consumo umano, resta a carico della Ditta appaltatrice provvedere alla fornitura di acqua minerale confezionata in quantità tali da permettere la corretta preparazione dei pasti e la somministrazione dell'acqua ai tavoli durante il pasto.

Per quanto sopra l'appaltatore non potrà richiedere al Comune nessun ulteriore compenso aggiuntivo.

ART 4 - LOCALI ED ATTREZZATURE

La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire nei locali della Scuola Materna sita in Via Verdi a Perdasdefogu. L'Amministrazione Comunale mette a disposizione la cucina della scuola materna compreso l'uso delle attrezzature esistenti.

Per la somministrazione dei pasti presso il refettorio, potranno essere utilizzati piatti in porcellana, posate in metallo e bicchieri di vetro.

Le stoviglie potranno essere sostituite con materiale a perdere, purché atossico e da utilizzare una sola volta; a questo proposito la Ditta è tenuta ad indicare, nell'offerta tecnica che sarà oggetto di valutazione, le modalità con cui intende svolgere il servizio (integrazione delle stoviglie in dotazione alla mensa se verrà preferito l'utilizzo di piatti di ceramica e bicchieri di vetro o in alternativa indicare le caratteristiche del materiale a perdere);

Comune di Perdasdefogu
Provincia Ogliastra

Rimane a carico della Ditta aggiudicataria, senza alcun aggravio per il Comune, l'integrazione della dotazione esistente, qualora risultasse insufficiente o in alternativa fornitura del materiale a perdere.

Le attrezzature, gli impianti e le stoviglie saranno elencati in un inventario da redigersi in contraddittorio tra le parti, anteriormente alla data di inizio del servizio e riconsegnate, all'atto della cessazione dell'appalto, in perfetto stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso.

Rotture, guasti e perdite del vasellame frangibile ed infrangibile rimarranno a carico della Ditta che dovrà mantenere la dotazione iniziale nelle quantità risultanti dall'inventario.

La manutenzione ordinaria e la pulizia dei locali e delle attrezzature sono a carico della ditta aggiudicataria che dovrà curare particolarmente gli interventi al fine di assicurare la massima igiene sia dei locali utilizzati che delle varie attrezzature.

Se per cause di forza maggiore, riconosciuta dai Servizi di questa Amministrazione, risultasse impossibile provvedere alla preparazione dei pasti come precisato precedentemente, la Ditta dovrà comunque assicurare la preparazione in esterno, previa autorizzazione del SIAN e ferme restando tutte le altre condizioni, senza alcun incremento di prezzo e sino alla cessazione dell'impedimento, nel centro di cottura della Ditta appaltatrice, sempre a condizione che lo stesso sia in regola con le normative igienico-sanitarie e nel rispetto della normativa vigente prevista per il trasporto dei pasti.

Per quanto sopra, dovrà essere indicata l'esatta ubicazione della cucina propria ed il possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie e amministrative.

Il personale della Ditta appaltatrice è tenuto, prima di lasciare i locali della Scuola dell'Infanzia, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e che i locali e le attrezzature siano lasciati in ordine.

Deve infine essere verificato che anche l'accesso di servizio ai locali mensa e cucina sia ben chiuso.

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con la stazione appaltante, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, 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.

All'atto del sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione di avvenuta presa visione dei luoghi e la Ditta appaltatrice dovrà dichiarare di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali cucina e mensa, di averli visitati e di essere quindi edotta di tutte le circostanze di luogo e di fatto, in particolare per quanto attiene le attrezzature assegnate in dotazione e non potrà sollevare obiezioni al riguardo.

La Ditta è tenuta a comunicare per iscritto eventuali inconvenienti che potrebbero determinare limitazioni o disservizi nelle prestazioni contrattuali.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DIETETICHE E MERCEOLOGICHE DEI PASTI SOMMINISTRATI

L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti. Per quanto riguarda la qualità delle derrate si devono adottare le prescrizioni generali che si allegano al presente atto. Il SIAN può modificare le prescrizioni generali. L'appaltatore dovrà altresì osservare scrupolosamente le tabelle dietetiche predisposte dal servizio di igiene degli alimenti della ASL n°, 4 che si allegano al presente atto.

Qualunque modifica alle tabelle dietetiche dovrà essere preventivamente autorizzata dal SIAN.

Le caratteristiche merceologiche e le quantità dietetiche dei pasti da somministrare sono quelle indicate negli allegati 3) e 2) del presente Capitolato che formano parte integrante e sostanziale.

Sarà comunque cura della Ditta provvedere ad eventuali porzioni aggiuntive dei cibi più graditi, qualora gli utenti ne facessero richiesta.

La ditta dovrà inoltre somministrare i pasti al personale docente ed al personale ausiliario della scuola, secondo il menu' giornaliero, ma in quantità sufficienti alle persone adulte senza dar luogo a maggiorazioni del costo del servizio.

Le tabelle dietetiche, i menu' settimanali potranno essere variati in qualsiasi periodo dell'anno a cura del SIAN competente.

Nessun compenso aggiuntivo è dovuto dal Comune all'appaltatore che si dovrà adeguare alle prescrizioni dell'Azienda ASL.

ART. 6 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

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

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

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;

- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune richiede alla Ditta Appaltatrice 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 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. CE N. 509/2006;

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

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità DOP, IGP, tradizionali e regionali così ripartite: 30% Biologico e 40% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e regionali.

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 del territorio delle aziende iscritte vedi LR. n. 1/2010.

Ai sensi dell'Art. 59 della Legge 23.12.1999, n. 488 denominato "Sviluppo della agricoltura biologica e di qualità" e al fine di garantirne la produzione, l'Amministrazione comunale di Perdasdefogu valuterà gli impegni aggiuntivi della ditta appaltatrice ad eseguire per tutta la durata dell'appalto forniture di prodotti ortofrutticoli e carni fresche provenienti rispettivamente da

coltivazioni che si attengono scrupolosamente alle disposizioni del regolamento CEE 2092 del 24.6.1991 e da allevamenti Sardi o a denominazione protetta.

Si dettano in proposito le condizioni minime da rispettare da parte dell'aggiudicatario nel caso in cui si impegni in sede di offerta ad una delle forniture suddette:

1. I prodotti devono arrivare nel centro cottura confezionati in cassette chiuse che devono essere munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico fornita da uno dei consorzi responsabili dei controlli di cui all'Art. 15 del Regolamento CEE n. 2091/91.
2. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

ART. 7 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL 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 il centro 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.

Saranno oggetto di valutazione tutte le attività di educazione alimentare che prevedano, 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 dovranno essere esplicitate con modalità e tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART. 8 – ORGANICO DEL PERSONALE

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con proprio personale il cui organico dovrà essere sufficiente sia per numero che per qualificazione professionale ad assicurare modo e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Nel caso in cui il personale dovesse risultare inadeguato, il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

Nella formulazione dell'Offerta Tecnica, la Ditta deve indicare il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali.

Per ciascuno di essi dovrà essere indicato l'inquadramento ed il monte-ore.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:25. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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

Dovranno essere assicurate almeno le seguenti figure professionali:

-- N° 1 cuoco

-- N° 1 Inserviente per la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ogni 25 utenti

La Ditta appaltatrice dovrà avvalersi di personale idoneo ed efficiente sotto tutti gli aspetti, morali e comportamentali, fisici e professionali per lo svolgimento del servizio.

La Ditta si obbliga a garantire che i propri dipendenti mantengano durante il servizio, in ogni situazione, un comportamento deontologicamente corretto e comunque un contegno dignitoso e rispettoso nei confronti dell'Amministrazione, dei colleghi di lavoro e soprattutto dell'utenza.

L'appaltatore si impegna a sostituire i dipendenti che non osservassero un contegno corretto e rispettoso nei confronti dell'utenza e dell'Amministrazione, o che fossero trascurati nel servizio o usassero un linguaggio scorretto e riprovevole.

Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dei pasti dovrà astenersi dal fumare.

L'appaltatore è tenuto al rispetto del contratto nazionale di lavoro della categoria e delle disposizioni di legge in materia assistenziale, assicurativa e previdenziale ed all'osservanza di tutte le norme a tutela della salute e dell'integrità fisica del personale.

A tale proposito, l'appaltatore trasmetterà in copia al Comune, tutta la documentazione relativa al personale operante nella gestione del servizio.

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri e gli obblighi di natura retributiva, previdenziale, assicurativa e sanitaria concernenti i dipendenti; l'appaltatore esonera espressamente l'Amministrazione Comunale da tali obblighi dichiarandosi esclusivo obbligato.

La Ditta è tenuta a comunicare per iscritto eventuali inconvenienti che potrebbero determinare limitazioni o disservizi nelle prestazioni contrattuali.

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri e gli obblighi di natura retributiva, previdenziale, assicurativa e sanitaria concernenti i dipendenti; l'appaltatore esonera espressamente l'Amministrazione Comunale da tali obblighi dichiarandosi esclusivo obbligato.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'adozione e il rispetto del piano di autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.

ART. 9 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO

Nell'espletamento del servizio la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolgono i servizi anzidetti.

La Ditta si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da essa e indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dalla stazione appaltante e ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'impresa, e se del caso anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti in acconto, se il servizio è in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo se il servizio è ultimato, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni di pagamenti di cui sopra l'impresa non può opporre eccezioni alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimento danni.

La Ditta è altresì obbligata a presentare:

- a) la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali - assicurativi ed infortunistici prima dell'inizio dell'espletamento del servizio e comunque entro trenta giorni dalla data di stipula del contratto;

copie dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi nonché di quelli dovuti agli organismi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, con cadenza bimestrale. Il responsabile del servizio procederà alla verifica di tali versamenti in sede di controllo delle fatture e prima che le stesse vengano messe in pagamento.

ART. 10 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Comune di Perdasdefogu
Provincia Ogliastra

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 D.Lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro;

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

Inoltre

- alimentazione e dietetica;
- 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);

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

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

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

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltrech  cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, cos  come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi 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. 11 - PROCEDURE

La confezione e la cottura delle vivande dovrà essere eseguita a regola d'arte tenendo conto degli standard normativi per le diverse fasi, in particolare:

1. **approvvigionamento** e ricevimento delle materie prime - Gli acquisti delle materie prime dovranno essere effettuati periodicamente; dovrà essere evitato l'approvvigionamento di prodotti prossimi al termine minimo di conservazione. La ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.
2. **stoccaggio** delle materie prime - Dovranno essere rispettate le corrette temperature di conservazione in base alle caratteristiche delle materie prime. In ogni caso la durata dello stoccaggio non deve essere prolungata.
3. **trasformazione** delle derrate - Non dovranno essere utilizzati prodotti per i quali sia già superato il termine minimo di conservazione. Le operazioni dovranno essere effettuate evitando qualsiasi possibile contaminazione crociata tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito", lavandosi frequentemente le mani e garantendo pulizia e disinfezione di superfici e utensili dopo l'uso e prima del riutilizzo. Dovrà essere garantita la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi. Nella manipolazione degli ingredienti si effettueranno le operazioni più delicate con l'ausilio di presidi e utensili, evitando in ogni caso la manipolazione diretta di alimenti pronti al consumo.
4. **produzione** del pasto - La tecnologia di cottura, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto. Tra il termine della cottura e la distribuzione dei pasti dovrà intercorrere un intervallo massimo di un'ora.
5. **confezionamento e trasporto del pasto** – In caso di non funzionamento delle attrezzature in dotazione alla Mensa Scuola Materna, le modalità di confezionamento e di trasporto dovranno garantire la sicurezza microbiologica e il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. L'automezzo per il trasporto dei pasti dovrà essere idoneo, pulito e igienicamente perfetto. Sino alla distribuzione dovrà essere garantita una temperatura di + 65° per i cibi caldi. I contenitori e i mezzi di trasporto dovranno avere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia ovvero dovranno essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21.03.73 modificato dal D.M. 13.09.75 e successive modificazioni ed integrazioni. Prima dell'inizio del servizio, i contenitori e i mezzi di trasporto devono essere sottoposti ad esame della competente Autorità Sanitaria.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione dei contenitori, degli imballaggi e dei mezzi di trasporto qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori e mezzi alla distribuzione di che trattasi nelle scuole.

Tutti i generi alimentari destinati alla confezione del vitto dovranno essere di ottima qualità e scelta, privi di alterazioni, conservati adeguatamente in rapporto alla loro natura e confezionati nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Sono a carico dell'appaltatore:

- la fornitura del gas per la preparazione dei pasti;
- la fornitura dell'acqua minerale in confezioni sigillate in caso di impossibilità di utilizzo dell'acqua potabile della rete idrica;
- le attrezzature per il confezionamento dei pasti;

- i contenitori ermetici in caso di trasporto dei pasti per cause particolari;
- gli automezzi per il trasporto;
- i vassoi, piatti, posate, tovaglioli e tovaglie monouso e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei suddetti pasti, il tutto in osservanza delle disposizioni di legge.
- I detersivi e i materiali necessari alla pulizia, igienizzazione e disinfestazione dei locali e delle attrezzature

ART. 12 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

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

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

ART. 13 - CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE APPALTO

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato II B del D.lgvo.163/2006, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei Contratti e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli artt. 65, 68 e 225 dello stesso.

Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgvo. n. 163/2006. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgvo. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione.

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e per analogia a quanto è previsto dall'art. 83 del Codice dei Contratti 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 75 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di 25 punti su 100 come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara:

A) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale 75/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

- a.1) schema organizzativo / piano operativo del servizio: max punti 30
- a.2) Modalità di acquisto degli alimenti: max punti 23
- a.3) interventi innovativi e migliorativi del servizio: max punti 17
- a.4) certificazione del sistema di qualità aziendale: max punti 5

L'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti dati:

- a.1) Schema organizzativo / piano operativo del servizio: (da 0 a 30 punti) di cui:

- 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 ect. punti 15.
- Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza punti 5
- Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura punti 5.
- Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza: punti 5

a.2) Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 23 punti) di cui:

- 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) punti 5
- Fornitura di prodotti di carni (specificare se bovine, suine o pollame) provenienti esclusivamente da allevamenti sardi, di qualità (Dop e Igp), oltre la percentuale già prevista del 40% punti 15
- Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, oltre alla percentuale del 30% richiesta nel Capitolato punti 3

Si considerano certificati anche i prodotti forniti dalle aziende iscritte nel costituendo Albo dei fornitori degli agriturismi della Sardegna di cui alla L.R. n.1/2010

a.3) Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 17 punti)

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel presente Capitolato e che effettivamente rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:

- Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; punti 7
- Qualità del piano di educazione alimentare; punti 10

(i suddetti punteggi verranno attribuiti con modalità proporzionale)

a.4) Certificazione del sistema di qualità aziendale (da 0 a 5 punti)

Indicazione di eventuali sistemi di qualità, certificati, secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualità interni. Il punteggio sarà attribuito nel modo seguente:

- per il possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto punti 4;
- per le aziende che dimostrino di aver inoltrato richiesta di certificazione (ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione) punti 1.

- 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 60 punti/100.

B) OFFERTA ECONOMICA

Fattore ponderale totale (25/100).

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il ribasso più basso, il suddetto ribasso costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (25)

P_o = prezzo offerto.

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. 14 - 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. 15 – CONTRATTO

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

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

La stazione appaltante si riserva di procedere all'affidamento anticipato del servizio in via d'urgenza ai sensi dell'art. 11 comma 12 del D.lgs 163/2006 in pendenza della sottoscrizione del contratto, al fine di evitare l'interruzione del servizio. La stipula del contratto potrà avvenire pertanto anche in data successiva alla consegna effettiva del servizio.

ART. 16 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta Appaltatrice 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 commesse dalla Ditta Appaltatrice e del contratto occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà la Ditta Appaltatrice, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

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

ART. 17 – 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. 18 – 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
- Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 500,00

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

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

ART. 19 - SEGNALAZIONI

La Ditta appaltatrice resta obbligata a segnalare tempestivamente al comune qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato affinché possano essere adottate le misure del caso.

ART. 20 - INFORTUNI E DANNI

La Ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, per colpa, negligenza e imperizia dell'Appaltatore, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del comune, salvi eventuali interventi in favore del prestatore da parte di società assicuratrici. La Ditta appaltatrice dovrà stipulare apposita assicurazione contro tutti i rischi per danni a cose e a persone, per ricoveri ospedalieri, eventi epidemici o mortali dovuti a intossicazioni e/o tossinfezioni alimentari o comunque causati dalla somministrazione di pasti predisposti dalla ditta aggiudicataria, nonché da responsabilità civile nascente e conseguente, anche per colpa grave, riguardo alla gestione tutta del servizio di somministrazione di pasti, con massimale non inferiore a € 516.456,90.

ART. 21 - CONSEGNA DELLE STRUTTURE

Dopo la stipula del contratto dovrà essere redatto apposito verbale di consegna delle strutture, predisposto in contraddittorio fra le parti, che dovrà verificare l'efficienza, la funzionalità, lo stato di

conservazione, la manutenzione e la rispondenza alle normative vigenti in materia. Nel verbale dovranno essere riportate le caratteristiche e lo stato d'uso degli impianti tecnologici esistenti. All'atto della riconsegna la Ditta dovrà restituire al Comune le attrezzature ed i locali nelle stesse condizioni di cui alla consegna, tenuto conto del normale deterioramento dovuto all'uso, in caso contrario si provvederà al relativo addebito, defalcando l'importo accertato dalla cauzione definitiva versata a suo tempo.

ART. 22 - PAGAMENTO CANONE

Per il servizio oggetto dell'appalto il Comune corrisponderà alla Ditta appaltatrice un compenso mensile posticipato dietro presentazione di regolare fattura sulla base dei pasti mensili effettivamente forniti, cui andranno allegati le schede dei pasti forniti quotidianamente e i buoni pasto divisi per giorno e previo riscontro che avverrà sulla base dei buoni pasti rilasciati dall'amministrazione comunale agli utenti e consegnati alla ditta aggiudicataria al momento della fruizione dei pasti.

Sarà cura della ditta aggiudicataria accertare che i buoni all'atto della consegna siano regolarmente datati e firmati.

Se nel confronto fra buoni pasto e pasti forniti si verifica un'incongruenza, dall'importo della fattura verrà decurtato il corrispettivo relativo ai buoni mancanti.

Il pagamento dell'importo delle fatture verrà effettuato entro 30 giorni dalla data della presentazione, previo accertamento della regolare esecuzione della fornitura.

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.

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

Il pagamento del canone mensile avverrà dopo le opportune verifiche in merito alle retribuzioni mensili dei lavoratori dipendenti.

ART. 23 - GARANZIE

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria, bancaria o assicurativa, di importo pari al 10 per cento dell'importo di aggiudicazione che copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del servizio.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La mancata o irregolare costituzione della Cauzione Definitiva determinerà la revoca dell'affidamento e l'incameramento della Cauzione Provvisoria da parte dell'Amministrazione a titolo di risarcimento del danno.

In tal caso l'Ente procederà all'affidamento del Servizio al concorrente successivo in graduatoria così come risultante dal verbale di gara.

ART. 24 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante l'appalto come al suo termine, non risolte in via amministrativa saranno deferite al giudice ordinario competente per territorio.

ART. 25 - VIGILANZA E CONTROLLO

Il Comune provvederà ad effettuare la sorveglianza, la vigilanza ed il controllo sui servizi.

Qualsiasi mancanza rilevata a carico della ditta sarà accertata dal predetto personale e comunicata all'appaltatore.

L'appaltatore, entro due giorni dalla data della notifica dell'inadempienza, potrà presentare le proprie deduzioni: in mancanza di queste, l'amministrazione adotterà i provvedimenti del caso.

Possono essere richieste inoltre dall'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento ispezioni del competente servizio della A.S.L. N° 4, come pure disposti controlli a campione sul vitto alla presenza del rappresentante della Ditta.

ART. 26 - COMITATO MENSA

Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, il Responsabile del Servizio Amministrativo individua, quali componenti del "Comitato Mensa", un rappresentante del comune (Responsabile servizio mensa o suo delegato), degli insegnanti, dei genitori, della A.S.L. e del gestore del servizio. I membri del Comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

Il Comitato tra l'altro potrà concertare con il gestore e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Lanusei.

ART. 27 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per l'appaltatore, qualora le disposizioni prese ed in mezzi applicati per l'espletamento del servizio non dessero sicuro affidamento, a giudizio dell'amministrazione, o che il servizio stesso non fosse compiuto nel termine stabilito o si fossero verificate gravi irregolarità e negligenze in genere nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

In tal caso all'appaltatore sarà accreditato il semplice importo del servizio regolarmente effettuato, con deduzione, però, dell'ammontare delle pensali per i ritardi eventualmente già maturati al momento della risoluzione; tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dello stesso appaltatore dei suoi impegni contrattuali.

Il provvedimento di rescissione del contratto dovrà essere regolarmente notificato all'appaltatore secondo le vigenti disposizioni di legge.

La risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore, recidiva o grave inosservanza delle clausole contrattuali, porterà come conseguenza, l'incameramento da parte del Comune della cauzione definitiva, a titolo di penale, ed inoltre il fornitore sarà tenuto a risarcire l'Amministrazione di ogni maggiore spesa ed onere per l'esecuzione in danno del servizio.

ART. 28 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs 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 L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 29 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto nella presente convenzione o erroneamente regolato si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti in materia nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibili.

Il Responsabile del Servizio Amministrativo
(Dott. Sirigu Paolo)