



**COMUNE DI POSADA
PROVINCIA DI NUORO**

AREA AFFARI GENERALI E ISTITUZIONALI

Via G. Garibaldi, 4 - 08020 Posada - Tel. 0784870500

E-mail aagg@comune.posada.nu.it / protocollo@pec.comune.posada.nu.it

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL’INFANZIA DEL
COMUNE DI POSADA**

PARTE A.S. 2022/2023 e A.S. 2023/2024

CIG 9524514598 CPV:55524000-9

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

Con il presente Capitolato, il Comune di Posada, razionalizzando l’organizzazione del servizio di ristorazione scolastica, intende dare attuazione ad un progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità perseguendo i seguenti obiettivi :

- 1) Fare ristorazione scolastica con i prodotti agroalimentari di qualità certificata (DOP, IGP, Biologici), tradizionali e a filiera corta della Sardegna
- 2) Associare alla mensa un’attività di educazione alimentare che coinvolga la scuola, le famiglie, il mondo agricolo e i gestori del servizio di ristorazione
- 3) Migliorare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio
- 4) Accrescere il grado di soddisfazione da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

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

L’obiettivo delle Linee guida è quello di dare suggerimenti per organizzare una ristorazione scolastica che offra un’alimentazione equilibrata in termini di nutrienti e calorie e che, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con diagnosi certa di intolleranze o allergie ad alimenti, sia varia e congegnata in modo da evitare frustrazioni ed isolamento e cerchi di mantenere l’importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto.

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

Il sistema sanitario regionale ha messo in luce la grande diffusione, anche tra i bambini della regione Sardegna, di abitudini alimentari che non favoriscono una crescita armonica e che predispongono all’aumento di peso: in particolare, è emerso che l’8% dei bambini non fa la prima colazione, il 36% fa una colazione non adeguata (ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine) e il 65% fa una merenda di metà mattina abbondante; il 31% dei genitori riferisce che i



propri figli non consumano quotidianamente frutta e/o verdura e il 36% riferisce che i propri figli consumano abitualmente bevande zuccherate e/o gassate.

La trasmissione di informazioni sui corretti modi di operare per l'acquisizione di abitudini alimentari protettive per la salute, fanno parte dei compiti istituzionali dei Servizi pubblici socio sanitari, al fine di promuovere nella popolazione comportamenti virtuosi, per difendere e diffondere il concetto di salute, come definito dall'OMS "stato di completo benessere fisico, psichico e sociale" che individua peraltro l'alimentazione come "prerequisito" per la salute. (tratto da Det. ras n. 1567/2016).

Gli obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

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

In particolare:

- incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società;
- promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare, negli aspetti scientifici, storici, geografici, culturali, antropologici, ecologici, sociali e psicologici legati al rapporto, personale e collettivo, con il cibo;
- promuovere un concetto di socialità complessiva del cibo, che partendo dalla sicurezza, incorpori aspetti valoriali relativi a sostenibilità, etica, legalità, intercultura, territorialità. Il cibo è e deve essere gioia, soprattutto per i più giovani, il cibo deve unire e non dividere. La Scuola, anche grazie alla passione dei docenti e all'entusiasmo degli studenti e delle loro famiglie, su questi temi deve e può fare molto.

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

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n.18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);



Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna);
Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE 2015 approvate dal M.I.U.R.;
Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 “Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;
Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, approvati giusto Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare , pubblicato in G.U. serie generale n. 90 del 4/4/2020;
Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, e s.m.i. - Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 201/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.
Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;
D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;
Legge n. 283 del 30/04/1962;
Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP- IGP);
Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica);
Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08 e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10;
Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;
Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna;
Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente affidamento è da considerarsi di **pubblico interesse** e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, la Stazione Appaltante potrà sostituirsi, senza formalità di sorta dell'Appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, anche attraverso affidamento ad altra Ditta, con rivalsa delle spese a carico dell'Appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni . Qualora la sospensione o l'abbandono derivino da gravi cause di forza maggiore l'Appaltatore dovrà darne comunicazione al Comune con la massima urgenza. Il suddetto servizio è da considerarsi altresì servizio pubblico essenziale, ai sensi della Legge 12.06.1990 n. 146 “Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali” e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto la Ditta Affidataria dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento della gestione del servizio mensa, (fornitura alimenti, preparazione pasti e somministrazione pasti) nella Scuola Statale dell'Infanzia del Comune di Posada, sita in Via Vittorio Veneto, a favore degli alunni frequentanti e interessati alla fruizione del



servizio, ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva. Il servizio avrà la durata di 2 (due) anni scolastici parte 2022/2023 e 2023/2024, presumibilmente da Gennaio 2023 a Giugno 2024, per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) secondo il calendario scolastico;

I servizi connessi alla refezione sono i seguenti:

- a) Approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti (pranzo) presso il centro cottura messo a disposizione dalla Stazione Appaltante (in alternativa esclusivamente in caso di guasti presso il centro cottura o per cause di forza maggiore, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi già approvati dalla ASL);
- b) Scodellamento e porzionamento dei pasti;
- c) Fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione quali trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti (in caso di impossibilità ad usufruire del centro di cottura appositamente allestito dall'Amministrazione), preparazione e riordino, pulizia e sanificazione sala cucina e refettorio ecc. da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria;
- d) Le spese di manutenzione ordinaria di tutta la strumentazione presente nella cucina, dotate di idoneo allestimento, e nei refettori sono a carico dell'appaltatore. A conclusione dell'appalto è onere dell'Appaltatore provvedere alla pulizia e sanificazione del Centro Cottura, con la consegna delle chiavi di accesso alla struttura;
- e) Fornitura da parte della Ditta aggiudicataria di tutti gli strumenti necessari alla preparazione dei pasti (utensili da cucina necessari per la preparazione dei cibi (ad esempio per: pelare, schiacciare, affettare, grattugiare) pentole, padelle, contenitori per alimenti, adatti al frigorifero, al congelatore e al microonde, barattoli per la dispensa, prodotti per la cottura, forno, coltelli, taglieri, teglie da forno, ciotole e utensili per la misurazione utili all'erogazione del Servizio;
- f) Pulizia e sanificazione delle cucine, dei refettori e locali annessi;
- g) Gestione dei rifiuti;
- h) Manutenzione ordinaria degli elettrodomestici e di tutte le attrezzature presenti nei centri di cottura comunale.
- i) Verranno consegnati in uso all'appaltatore, a seguito di dettagliato inventario, tutti gli impianti ed attrezzature attualmente esistenti in detti locali per l'espletamento del servizio di mensa. L'appaltatore dovrà mantenere a sua cura e spese, in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, tutti i locali, gli impianti e le attrezzature anzidette, come da inventario da stilare all'atto della consegna delle chiavi della mensa scolastica, provvedendo di conseguenza al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

Art. 2 -DURATA DELL'APPALTO ED INZIO DEL SERVIZIO

La durata del servizio si riferisce agli anni scolastici parte 2022/2023 e 2023/2024, con decorrenza presunta da gennaio 2023 a giugno 2024.

La Ditta aggiudicataria dovrà iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata attivazione del servizio comporterà l'applicazione della penale prevista dall'art. 34 del presente capitolato. L'Appaltatore è soggetto ad un periodo di prova di due mesi decorrenti dalla data di inizio del servizio. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, il Committente ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, incamerare la cauzione definitiva prestata al momento della stipula del contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione.

L'esecuzione delle prestazioni relative al Servizio avrà inizio presumibilmente dall'ottobre 2022 anche in difetto della stipula del contratto, nel caso in cui d'urgenza l'Amministrazione aggiudicataria ne chieda l'esecuzione anticipata all'aggiudicazione definitiva del servizio, fatti salvi eventuali esiti di azioni legali intraprese a tutela di diritti soggettivi. L'Amministrazione si



riserva di revocare in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

La scadenza del contratto è prevista, presumibilmente, al termine dell'anno scolastico 2023/2024.

Qualora, per cause assolutamente non prevedibili in questa sede (es. assenze degli alunni, sospensione servizio in uno o più plessi, ecc.), si verificassero economie relativamente ai pasti somministrati negli anni scolastici 2022/2023-2023/2024, il servizio, a richiesta dell'Amministrazione, potrà continuare sino all'esaurimento delle somme disponibili anche nell'anno scolastico successivo. Tale proseguimento costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con esso, non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

In mancanza, il contratto si intenderà cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

L'Impresa affidataria, oltre quanto stabilito dai precedenti commi, sarà tenuta, altresì, a garantire lo svolgimento del servizio, anche oltre la scadenza del contratto, nell'ipotesi di ulteriore proroga disposta all'Amministrazione Comunale nei limiti consentiti dalla vigente normativa, nelle more dell'espletamento della nuova procedura di affidamento.

Art. 3 - LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO - PASTI DA EROGARE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura (cucina), appositamente allestito nei locali della Scuola dell'Infanzia sita in Via Vittorio Veneto e dovrà, parimenti, provvedere, con personale e mezzi propri, alla distribuzione dei pasti agli alunni e al personale insegnante e non insegnante, autorizzati ed aventi diritto, presso la sala mensa della Scuola dell'Infanzia sita in Via Vittorio Veneto.

Il numero presunto di pasti da erogare ad alunni e al personale insegnante e non insegnante, calcolato sulla base dei pasti erogati nel precedente anno, è di circa 25000.

Il numero degli alunni e del personale insegnante e non insegnante che usufruisce dei pasti, è fornito a titolo puramente indicativo e può variare, in più o in meno, per la durata dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato. Il numero di pasti da fornire è subordinato alla effettiva presenza degli alunni e del personale insegnante e non insegnante che usufruiscono del servizio mensa e comunque il numero dei pasti sarà determinato dalla rilevazione delle presenze effettuate a cura dell'appaltatore e confermate dalla scuola. Il numero dei pasti è altresì dipendente dalle giornate effettive di scuola, stabilite in base alla programmazione didattica, pertanto tale numero potrà subire variazioni determinando un conseguente adeguamento dello stanziamento previsto, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcuna pretesa di eventuali risarcimenti.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso tra il mese di ottobre e il mese di giugno. Detti termini possono essere anticipati o posticipati, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante. L'inizio e il termine del servizio verranno comunicati in tempo utile a cura del competente ufficio comunale.

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, secondo le modalità di rilevazione giornaliera indicate agli art. 27, 28, 29, 30.

Ad integrazione di quanto specificato nel precedente art. 1 il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- la Ditta provvede alla predisposizione del menù invernale ed estivo e dei menù per le occasioni di festa e dei menù speciali, predisposti da professionista esperto nel settore (dietologo, nutrizionista), all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato



- dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti;
- la fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari/celiachia etc.) e diete per motivi religiosi;
 - l'allestimento dei tavoli dei refettori nel rispetto della normativa vigente, ricercando, ai soli fini educativi, il coinvolgimento degli insegnanti e degli alunni ;
 - la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
 - 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;
 - fornitura e posa del rilevatore di gas;

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia;
- da personale docente e ausiliario, limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza agli alunni durante la fruizione del pasto, come da vigente normativa.

ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE - SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Posada 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.

Costituisce condizione essenziale del presente bando:

- Fornitura da parte della Ditta aggiudicataria di tutti gli strumenti necessari alla preparazione dei pasti (utensili da cucina necessari per la preparazione dei cibi (ad esempio per: pelare, schiacciare, affettare, grattugiare) pentole, padelle, contenitori per alimenti, adatti al frigorifero, al congelatore e al microonde, barattoli per la dispensa, prodotti per la cottura, forno, coltelli, taglieri, teglie da forno, ciotole e utensili per la misurazione utili all'erogazione del Servizio;
- La Ditta aggiudicataria dovrà disporre di un centro cottura alternativo, idoneo alla preparazione dei pasti, qualora quello principale risulti inutilizzabile.
- sarà cura dell'aggiudicatario ottenere le autorizzazioni necessarie per l'attivazione della mensa.

Eventuali variazioni di sedi nel corso dell'appalto, saranno comunicate tempestivamente alla Ditta Appaltatrice senza che questa possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stessa.

La Ditta Appaltatrice dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti in buono stato.

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

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



Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

In ogni caso, il personale della ditta appaltatrice è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare la chiusura di tutte le porte e finestre, la chiusura dei rubinetti dell'acqua, lo spegnimento delle luci ed a verificare in generale che l'accesso di servizio sia ben chiuso e che tutto sia in ordine.

La preparazione dei pasti deve avvenire presso il centro cottura dato in uso dal Comune, ubicato nella Scuola dell'Infanzia, sita in via Vittorio Veneto.

Nel caso in cui il centro cottura (cucina) della scuola si trovasse, per qualunque motivo, temporaneamente inagibile, si renderà indispensabile la preparazione dei pasti in altro centro cottura (cucina) ed il trasporto degli stessi presso la sala mensa della Scuola dell'Infanzia di Posada.

Per queste motivazioni, la Ditta dovrà disporre di un centro cottura (cucina) alternativo idoneo alla preparazione dei pasti, il più vicino possibile alla scuola ed indicarlo in sede di gara.

Il locale indicato verrà visionato da personale del Comune, che potrà avvalersi di supporto da parte della A.S.L. o del N.A.S. per valutarne l'idoneità.

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso la struttura scolastica interessata ove verrà allestito il centro di cottura (CUCINA), previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con la stazione appaltante, al fine di prendere visione dei locali.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega, prendendo contatto diretto con il RUP dott.ssa Linda Bacciu al n. telefonico 0784870520.

Il sopralluogo deve essere effettuato entro 5 giorni lavorativi (escluso il sabato) antecedenti il termine di presentazione dell'offerta. La prenotazione deve essere effettuata con anticipo di almeno 1 giorno lavorativo. Dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciata attestazione dal responsabile del procedimento esclusivamente alle persone di seguito elencate munite di documento di riconoscimento: Rappresentante legale dell'impresa munito di apposita documentazione comprovante la sua figura; Direttore Tecnico munito di apposita documentazione comprovante la sua figura; procuratore dell'impresa munito di regolare procura per atto pubblico o scrittura privata. La procura deve indicare espressamente il potere di effettuare i sopralluoghi. Il sopralluogo potrà essere effettuato anche da dipendenti della ditta muniti di apposita delega. La mancata presa visione dei luoghi o la mancata presentazione del relativo attestato saranno causa di esclusione dalla procedura.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

Qualora i pasti debbano essere preparati in altro centro cottura per impossibilità di utilizzo, per qualsivoglia motivazione, del centro di cottura principale, occorrerà seguire le seguenti prescrizioni:

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi-razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura



compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi ad una temperatura inferiore a + 10° C).

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

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

Le bacinelle gastronomiche e 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'Appaltatore.

ART. 7 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

Qualora necessario, l'aggiudicatario deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso il refettorio utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge.

I mezzi di trasporto (di proprietà della Ditta aggiudicataria) devono essere idonei al trasporto di pasti e distribuzione presso i refettori distanti dal centro cottura, muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritti all'art. 44 del D.P.R. 327/80, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65°C per i pasti caldi e non superiore ai 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione;

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'impresa appaltatrice. 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'Amministrazione Comunale 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. 8 - MODALITA' DELL'APPALTO

Il servizio verrà affidato mediante gara d'appalto con procedura aperta (art. 60 D.Lgs. n. 50/2016) e aggiudicazione ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Art. 9 - CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA' ALLA GARA

Per essere ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 D.Lgs. 50/2016, che dovranno possedere i requisiti e le capacità di cui all'art. 83 D.Lgs. 50/2016 per il settore competente e dovranno presentare al Comune, unitamente all'offerta, la documentazione indicata



nel disciplinare di gara, nonché attestazione di avere preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari e delle condizioni contrattuali.

Art. 10 - AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà nei confronti della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il prezzo di aggiudicazione resterà immutato per l'intera durata del contratto, intendendosi l'appaltatore compensato per ogni suo avere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo il tutto soddisfatto con il pagamento del canone.

Art. 11 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di gestione della mensa verrà effettuato dall'appaltatore con personale il cui organico dovrà essere sufficiente, sia per numero che per qualificazione professionale, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso e deve essere a conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Sono considerate causa di forza maggiore che possono giustificare l'eventuale occasionale sospensione della fornitura, gli eventuali scioperi generali o di categoria in cui è inquadrato il personale addetto. Negli altri casi resterà a carico del gestore stesso l'onere che sarà sopportato per assicurare comunque il servizio diretto di mensa.

L'appaltatore si obbliga a sostituire temporaneamente il personale eventualmente assente, qualunque sia il motivo. 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.

Nell'esecuzione del servizio, dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, conservazione, confezione e somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine, in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T.U. delle leggi sanitarie (titolo IV, art. 240 e seguenti, Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti in uso domestico) e dalla legge 30.4.1962, n. 283.

Al fine di fronteggiare l'emergenza epidemiologica derivante dal virus Covid-19 e rispettare le prescrizioni normative, occorrerà eventualmente prevedere un doppio turno per la somministrazione giornaliera dei pasti;

In carenza di tempestive segnalazioni da parte dell'appaltatore in merito a quanto precede, il Comune resta esonerato da ogni responsabilità civile e penale connessa che viene assunta appieno dal gestore. In ogni caso il Comune si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quegli elementi che, per inidoneità fisica o, comunque, a suo giudizio, non siano riconosciuti in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno dei compiti lavorativi di destinazione presso un Ente Pubblico.

Il Comune si riserva la facoltà di esercitare, in ogni momento, il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati nonché il diritto, attraverso i propri rappresentanti, di controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi l'appaltatore dalle proprie responsabilità.

L'appaltatore si impegna, per quanto concerne il personale da esso dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso (esonorando pertanto il Comune da ogni noia,



molestia o danno al riguardo), nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili.

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.

La Ditta Appaltatrice, inoltre, elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Comune di Posada entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendano via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente comunicata e consegnata al Comune di Posada.

ART. 12 - CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE

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

Qualora si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore subentrante dovrà assorbire e impiegare prioritariamente, qualora disponibili, i lavoratori 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 Posada 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. 13 - 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 alle 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. 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 comunicati 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. 14 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune 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 si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi.

L'appaltatore provvede:

- all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e sanificazione 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. Per le tipologie di detersivi per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010), gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità. Occorrerà, altresì, prevedere l'acquisto di detersivi igienizzanti a base di alcool - candeggina al fine di rispettare tutte le misure anti-Covid-19;
- all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- alla preparazione ed al confezionamento dei pasti;
- all'allestimento dei tavoli del refettorio;
- alla distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- alla fornitura dell'acqua durante i pasti: l'acqua da somministrare è acqua oligominerale naturale in bottiglie sigillate (minimo 1 litro ad alunno), da servire in caraffe di vetro anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. L'acqua delle bottiglie che residua dovrà essere messa a disposizione degli alunni che potranno utilizzarla nel corso della giornata o anche successivamente. La stazione appaltante può autorizzare l'utilizzo di acqua di rete se tale soluzione è perseguibile secondo i competenti organi;
- alla fornitura di eventuali diete personalizzate, dietro presentazione di certificazioni mediche rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, per intolleranze e/o allergie alimentari, indicante con precisione il regime dietetico richiesto o dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose;
- l'impresa appaltatrice si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore, ed è costituita da un primo piatto di pasta o riso, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato tra le parti, pane, frutta (mela o banana).
- allo sbarazzo, la pulizia e sanificazione di tutti i locali sopra individuati, al ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- alla fornitura degli utensili e delle attrezzature, necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti ed in particolare alla fornitura di cucchiaini in acciaio per gli alunni;
- alla fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, ecc);



- alla fornitura degli armadietti per contenere: le stoviglie, il materiale di pulizia e gli indumenti del personale impiegato;
- a corrispondere all'Ente un canone giornaliero di € 5,00 a ristoro delle spese di gestione dei locali quali, energia elettrica, consumi idrici e fognari, etc.;

La Ditta inoltre si impegna a:

1) verificare periodicamente tramite relazione scritta, una volta al mese e sino alla fine dell'anno scolastico di riferimento, la qualità delle prestazioni erogate, con particolare riferimento alla soddisfazione dell'utenza; tale verifica deve consistere nella rilevazione dei dati, nella loro elaborazione e nella messa a disposizione della Stazione Appaltante, in tempi ragionevoli, al fine di renderli noti all'utenza;

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

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con stoviglie di materiali alternativi alla plastica, a norma di legge, vetro infrangibile o arcopal, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

Quanto ai piatti, come segue:

- piatti in ceramica o in arcopal per le scuole dell'infanzia (da acquistarsi a carico della Ditta).

Sarà cura della Ditta fornire utensili e attrezzature eventualmente non sufficienti, e procedere al lavaggio delle stoviglie impiegate attraverso l'utilizzo delle apposite lavastoviglie.

Una soluzione alternativa, esclusivamente in caso di momentaneo guasto alle lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale biodegradabile e compostabile che dovranno sempre essere disponibili in numero idoneo, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie, frigoriferi, forni, ecc. forniti dalla ditta aggiudicataria è da intendersi a carico della ditta.

La ditta dovrà fornire inoltre tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio, se pure non contemplato nel presente capitolato.

I locali 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 (cinque) 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 (cinque) giorni dall'avvenuta contestazione.

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

ART. 15 - 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 e la L.R. n. 11/2015 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, IGP, Specialità Tradizionali Garantite), in osservanza delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia e delle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica del 5 Dicembre 2016.

L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 e L. R. n. 11/2015 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali, di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Il Comune, inoltre, per i prodotti esotici (banane, cacao, cioccolato, zucchero), 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:

- 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 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 messa a disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso i 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.

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. UE N. 1151 del 21/12/2012. Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF e in particolare nell'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Sardegna, consultabile al link http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920144339.pdf.

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 prodotti 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 impiegate per realizzare il menù previsto.

Per prodotti locali si intendono quelli provenienti dal territorio di Posada e paesi limitrofi (di prima o di seconda corona). Si considerano certificati anche i prodotti forniti dalle aziende iscritte nell'Albo dei fornitori degli agriturismi della Sardegna di cui alla L.R. n. 1/2010 e L.R. n. 11/2015.

È comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 50%, in termini di peso e per singola tipologia di prodotto, delle materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù), di qualità (DOP, IGP) tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta, a km 0, oltre alle materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche e prodotti locali.

Nel caso si verificano le condizioni l'appaltatore produrrà idonea documentazione al Comune affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dall'art. 64 della L. n° 96/2017 e anche la fine di poter ricevere l'incentivo quale "mensa biologica" l'appaltatore si impegna in tal senso a far sì che il 100% per uova, yoghurt e succhi di frutta siano di origine biologica.

La ditta, se non riportato nell'offerta tecnica, in caso di aggiudicazione, dovrà inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco dettagliato 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 del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori.

ART. 16 - IMPEGNI DELLA DITTA PER LA 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, 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 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 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 verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

"ART. 17 -

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

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

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

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

ART. 18 -

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

Inoltre

- alimentazione e dietetica;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale.



- 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 la 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, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale. 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 è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 19 - 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.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

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. 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. 20- APPLICAZIONE TABELLE DIETETICHE AUTORITA' SANITARIA.

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

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 21 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le caratteristiche indicate nell'allegato 2 "SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE", di cui alle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica approvate con Determinazione n. 1567 del 05/12/2016, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le porzioni dei pasti devono rispettare le grammature di cui alla "Tabella Grammature" contenuta nelle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica di cui al comma precedente.

Le grammature previste nella "Tabella grammature", 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.

L'articolazione e la composizione dei menù, la cui elaborazione è a cura dell'impresa aggiudicataria, dovrà attenersi alle sopra richiamate Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica.

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

Il Comune potrà chiedere variazioni al menù, previa approvazione della ASL di competenza, 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.

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, 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;
- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire il soffritto 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 arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

È assolutamente vietato:

- 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.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.



ART. 22 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

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

Riciclo: Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione, possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo specifiche modalità concordate con la Stazione Appaltante. Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante. In aderenza alla Legge 155/2003 "Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" la Stazione Appaltante può promuovere progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari, secondo le modalità concordate con la Ditta e con le Associazioni Onlus/Enti/Fondazioni e formazioni sociali del III settore accreditati.

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

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

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi devono essere chiaramente disciplinati indicando fruitori, modalità e procedure. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà. Questo tipo di gestione non può essere però la soluzione automatica del problema degli "avanzi", che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio. Dovrà, infatti, essere valutata l'eventuale esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, ricercandone le cause e intervenendo per superare eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio, oltre che perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana comunale.

Art. 23 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa appaltatrice stessa, con indicazione della data di



confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6° C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

- pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tali quali e non sulla preparazione già miscelata; - risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondo piatto:

- campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

- contorni:

- campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- **preparazioni dietetiche particolari** quali pesto senza pinoli: campioni sul prodotto tale e quale;

- **pane:** campioni sul prodotto tale e quale;

- **frutta:** campioni sul prodotto tale e quale;

- **dessert:** campioni sul prodotto tale e quale.

ART. 24 - 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.

Le derrate alimentari devono essere opportunamente conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

ART. 25 - 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. 26- VALORE D'APPALTO A BASE D'ASTA

Il canone d'appalto a base d'asta è stabilito in € 149.600,00, I.V.A. esclusa, per l'intero periodo e comprende ogni e qualsiasi onere derivante dall'appalto. Esso sarà corrisposto, dietro presentazione di regolare fattura elettronica ai fini fiscali, in acconti mensili posticipati, per il numero effettivo dei pasti somministrati, scadenti l'ultimo giorno di ogni mese. Il numero presunto dei pasti da somministrarsi nell'arco del periodo di riferimento (anni scolastici 2022/2023-2023/2024) è presumibilmente di n. 25000.

Art. 27 -CONTROLLO GESTIONE MENSA



Le derrate alimentari impiegate dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti della normativa vigente. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di controllare la gestione della mensa sia per quanto attiene il numero dei pasti quotidianamente somministrati, sia per quanto concerne la qualità delle derrate alimentari e dei pasti stessi. Il controllo sulla qualità delle derrate potrà avvenire anche mediante la visione delle fatture relative agli acquisti che l'appaltatore dovrà presentare al responsabile del servizio ogni qualvolta venga richiesto.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, la facoltà di disporre in qualsiasi momento ispezioni e controlli riguardanti il rispetto delle disposizioni inerenti al presente capitolato, a cura del Responsabile del Servizio interessato, suo delegato o del comitato mensa.

ART. 28 - 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/igienizzazione 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. 29 - GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

L'impresa dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a suo carico, all'utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti che sarà onere della Stazione appaltante mettere a disposizione del concessionario in base alle esigenze del servizio che pertanto dovrà essere gestito mediante l'ausilio di un sistema informatizzato.

Il mancato utilizzo del sistema informatico costituirà giusta causa di risoluzione del contratto.

Poiché l'accesso agli atti sarà consentito nella misura prevista dall'articolo 53 del D.Lgs n.50/2016, viene richiesto agli offerenti di indicare le parti progettuali che ritengono essere segreti tecnici o commerciali. In assenza di detta indicazione, viene inteso che l'offerente non si oppone all'accesso integrale della documentazione presentata.

Gli alunni non dovranno essere dotati di nessun tipo di supporto, né cartaceo né digitale, per identificarne la presenza.

L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196 e smi, con particolare riferimento ai dati sensibili.

La gestione informatica viene attivata per i sottoindicati servizi:

- iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica (mensa scuole dell'infanzia), con rilevazione presenze/assenze, disdetta dei pasti entro le ore 9.15, tipologia pasti (diete), pagamento anticipato da parte dei genitori a mezzo sistema PagoPA direttamente sul portale/applicazione, possibilità di visionare l'anagrafica utenti e l'elenco degli alunni, comunicare con le famiglie, consultare informazioni / saldi, esportare in formati comuni (Excel, DBF, Testo, CSV), comunicazioni attivazione / cessazione posizione / codice utente



alunno, consultare i dati su Web/APP, con possibilità di differenziazione dei profili di accesso ed invio mensile di SMS con il saldo agli utenti che ne facessero richiesta.

La soluzione dovrà prevedere la gestione di buoni pasto elettronici con modalità pre-pagato.

La procedura consentirà di gestire tutto l'iter di erogazione del servizio, dall'acquisto dei buoni, alla prenotazione della consumazione, alla registrazione della consumazione fino alla verifica del saldo dei buoni pasti per ogni fruitore del servizio mensa.

Il software prevede tutte le funzioni atte a facilitare verifiche periodiche relativamente agli accessi ed alle relative operazioni eseguite dagli amministratori di sistema e dagli utenti e allo stato delle abilitazioni (Accounting).

Gli accessi saranno registrati su un log consultabile dal Comune o dall'amministratore di sistema o da ogni singolo utente per i propri.

I log contengono tutte le informazioni previste dal Provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 27-11-2008, così come modificato dal Provv. del 25 giugno 2009, e da tutta la recente normativa in materia di privacy, con particolare riferimento alle "Misure e accorgimenti prescritti ai titolari dei trattamenti effettuati con strumenti elettronici relativamente alle attribuzioni delle funzioni di amministrazione di sistema" e dovranno essere conservati secondo le modalità prescritte da tale Provvedimento per tutto il periodo contrattuale e consegnati al Comune a fine contratto.

Il software ha una flessibilità tale da consentire un facile adeguamento ai possibili mutamenti organizzativi del Comune nel corso del tempo e interfacce utente grafiche di facile apprendimento e utilizzo da parte degli operatori con funzione di help in linea contestuale.

Il software prevede le funzionalità necessarie per importare e gestire la base dati esistente; il Comune fornirà gli archivi in formato .xls o .csv.

ART. 30 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO INFORMATICO

Il sistema informativo assicura le seguenti funzionalità:

- Garantire la semplificazione delle procedure di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti con conseguente riduzione del margine di errore;
- Associare ad ogni utente un codice personalizzato, utilizzabile e per la rilevazione della presenza e per riconoscere l'utente nella gestione dei crediti e gestione della ricarica;
- Associare ad ogni utente l'eventuale dieta speciale;
- Fornire al centro di cottura un'indicazione precisa e tempestiva del numero delle presenze effettive nella giornata distinte in base alle tipologie di pasto e al luogo di destinazione;
- Garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
- Garantire un controllo amministrativo-contabile, sia in termini di fatturazione sia in termini di pagamento delle quote dovute;
- Garantire in tempi brevi la trasmissione dei dati dall'Istituzione Scolastica al centro cottura;

La ditta aggiudicataria dovrà presso ogni centro cottura mettere obbligatoriamente a disposizione dei propri dipendenti un device (tablet / pc portatile fornito dalla stazione appaltante) con connessione internet in modo da agevolare la consultazione, sul sistema informatico suddetto, della prenotazione giornaliera dei pasti degli studenti e dei docenti.

Si rappresenta che in caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato sarà cura del personale scolastico registrare le presenze e l'istituzione scolastica comunicherà formalmente in ogni centro ad un operatore delegato della ditta aggiudicataria i nominativi degli alunni presenti al pranzo suddivisi per classe e grado di istruzione.

Pertanto, **in caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato, l'aggiudicatario dovrà comunque attivarsi giornalmente presso ogni scuola, con proprio personale per effettuare sul campo la verifica delle presenze e delle assenze.** Le verifiche sui pagamenti verranno effettuate



sulla base del numero di pasti somministrati che dovrà corrispondere al dato indicato dal sistema informatizzato. La Ditta dovrà garantire l'applicazione del Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (noto anche come "GDPR - General Data Protection Regulation").

Art. 31 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE

- 1- L'Appaltatore dovrà garantire la continuità del servizio in oggetto senza interruzioni, esclusa la forza maggiore.
- 2- L'appaltatore dovrà, comunque, garantire l'assistenza telefonica dal lunedì al venerdì nel normale orario d'ufficio ovvero on site per le ipotesi in cui dovessero insorgere problematiche di particolare gravità, non altrimenti risolvibili.
- 3- Sarà a carico dell'appaltatore la manutenzione del sistema e dei supporti strumentali (stazioni di prenotazione e di pagamento ecc.) necessari per il perfetto funzionamento del medesimo, alla cui tempestiva riparazione/sostituzione sarà tenuto lo stesso appaltatore entro le 4 ore lavorative successive, decorrenti dalla segnalazione.
- 4- Rimarrà a carico del Comune la gestione operativa del sistema, i materiali di consumo.
- 5 - L'appaltatore dovrà verificare quotidianamente l'esattezza dei dati inerenti agli ordinativi trasmessi al centro di cottura, con particolare attenzione alle varie diete speciali.
- 6- L'appaltatore dovrà caricare le Presenze/Assenze dei plessi scolastici giornalmente entro le ore 9.30.
- 7 - L'Appaltatore dovrà consegnare con cadenza settimanale i report del servizio erogato.

Art. 32 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

- 1 - L'appaltatore dovrà provvedere, al fine dell'avvio a regime del sistema, alla formazione di tutto il personale coinvolto (Ente, utenti, operatori scolastici, insegnanti, punti di ricarica e personale del centro cottura comunale);
- 2 - L'attività di formazione dovrà essere ultimata entro il termine di giorni dieci dalla data di consegna, da parte del Comune, dei dati in formato Excel (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata.

ART. 33 - CONTRATTO

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

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. 34 - GARANZIE

A garanzia dell'esatto adempimento l'appaltatore sarà tenuto alla prestazione di apposita cauzione nei tempi e modi previsti dalle disposizioni di legge, salvo eventuali norme che possono dare adito ad eventuale esonero.

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale che discenda ai sensi di legge a causa dell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica.



L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o gli altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti e a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio. L'impresa aggiudicataria assume a proprio carico l'onere di sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni azione che possa essere intentata per tali accadimenti.

A tale scopo l'impresa aggiudicataria si impegna a stipulare e consegnare, prima dell'inizio del servizio, all'Amministrazione Comunale una polizza assicurativa RCT/RCO per un massimale di almeno € 2.000.000,00 (duemilioni/00) e con il limite di almeno € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona, al fine di assicurare idonea copertura relativamente ai pasti direttamente erogati e nella quale venga specificato che l'istituzione scolastica è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica dall'impresa aggiudicataria; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'impresa aggiudicataria.

La polizza deve altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa aggiudicatrice.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

ART. 35 - PENALITA'

Nel caso in cui si verificano inadempimenti (anche parziali) nell'esecuzione del servizio, imputabili alla ditta affidataria e derivanti dall'inosservanza, da parte di quest'ultima (verificata anche da altri enti competenti in materia), delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto, o in leggi, regolamenti o atti amministrativi in materia, potranno essere applicate, previa la contestazione all'Impresa, le seguenti penali, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni:

- I. Mancato rispetto degli standard previsti da: specifiche tecniche, grammature alimenti per età, tabella dietetica: € 250,00;
- II. Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati, anche con riferimento ad un singolo pasto: € 50,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
- III. Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
- IV. Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
- V. Da € 150,00 ad € 1.500,00 per la mancata somministrazione di diete differenziate. Qualora la mancata fornitura di un pasto differenziato abbia delle ripercussioni sulla salute dell'alunno/insegnante intollerante, l'Amministrazione introiterà la cauzione e provvederà a risolvere il contratto in danno all'impresa per grave inadempienza. La Ditta dovrà inoltre rispondere civilmente e penalmente dei danni causati a terzi;
- VI. Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: da € 50,00 a € 100,00;
- VII. Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
- VIII. Confezionamento dei pasti non conforme a quanto indicato all'art. 19: € 250,00;
- IX. Prodotti alimentari etichettati in maniera difforme: € 250,00;
- X. Presenza di prodotti alimentari oltre la data di scadenza: € 500,00;
- XI. Conservazione delle derrate alimentari non conforme a quanto previsto dal capitolato: € 250,00;



XII. Inosservanza a quanto previsto all'art.17 in riferimento ai requisiti di sicurezza alimentare degli alimenti (presenza di sostanze estranee, contaminazione microbiologica, fisica e chimica) anche se rilevata da altri enti quali ASL, NAS, ecc.: da € 100,00 a € 1.000,00;

XIII. Mancato rispetto del piano di pulizia di cucina, refettorio, locali accessori e attrezzature: da € 50,00 a € 500,00;

XIV. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura e i refettori: da € 50,00 a € 500,00;

XV. Da € 100,00 ad € 500,00 per l'assenza del contingente minimo del personale richiesto dall'amministrazione o del quantitativo migliorativo proposto dalla ditta;

XVI. Da € 150,00 ad € 500,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero nel centro cottura;

XVII. € 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data stabilita di avvio del servizio. E' fatta salva la facoltà dell'Ente Locale di risolvere il contratto;

XVIII. Per altri casi di inadempienza non espressamente sopra ricompresi, l'ente appaltante si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità calcolate in analogia a quanto sopra indicato.

È prevista la denuncia alle competenti autorità per la mancata applicazione nei confronti del personale impiegato per lo svolgimento del servizio, dei premi e oneri previdenziali ed assicurativi e del Contratto collettivo di categoria.

Il totale delle penali applicate per volta 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.

Qualsiasi mancanza agli obblighi del presente capitolato accertata dal Responsabile del Servizio verrà comunicata in forma scritta alla Ditta. Entro 5 giorni solari dal ricevimento, l'appaltatore potrà presentare le sue controdeduzioni che saranno valutate ai fini dell'applicazione delle sanzioni sopradette.

Le sanzioni saranno trattenute dalle fatture emesse dalla Ditta mediante ritenuta sul mandato di pagamento o/e dalla cauzione versata.

La ditta appaltatrice potrà produrre controdeduzioni e/o memorie difensive entro 5 giorni solari dal ricevimento della contestazione. Qualora le giustificazioni e/o le motivazioni non fossero ritenute sufficienti, si procederà all'applicazione della penalità con provvedimento motivato del Responsabile del Servizio e l'importo sarà detratto all'atto della prima liquidazione successiva alla notifica del provvedimento.

In caso di mancate controdeduzioni e/o memorie difensive l'applicazione della penale s'intende automaticamente accettata dalla ditta appaltatrice.

In caso di recidiva, inadempienza e comunque dopo due contestazioni di addebito, l'Amministrazione ha facoltà insindacabile di procedere in ordine alla risoluzione del contratto, con incameramento della cauzione e addebito spese per maggiori oneri sostenuti per un'altra gestione.

ART. 36 ADEMPIMENTI E VERIFICHE PRELIMINARI ALLA CONSEGNA DEL SERVIZIO



A seguito della comunicazione ufficiale di aggiudicazione definitiva a favore dell'appaltatore da parte della stazione appaltante e prima della consegna del servizio, l'aggiudicatario è tenuto ad esibire, entro e non oltre dieci giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione, tutta la documentazione in originale inerente:

- a) La garanzia definitiva;
- b) Le assicurazioni previste dal presente capitolato;
- c) L'elenco del personale impiegato, con contestuale denuncia agli Enti Previdenziali ed assistenziali con relativa qualifica, numero di matricola, numero d'iscrizione libro paga, numero posizione previdenziale.

ART. 37 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

In caso di rilevanti o reiterati inadempimenti, l'Ente Appaltante, a suo giudizio insindacabile, avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto. In tal caso, l'Impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità nell'erogazione del servizio fino alla data di decorrenza del nuovo appalto. Il contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. nel caso in cui dovessero verificarsi:

- 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 ai sensi del Reg. CE 852/2004, comportante un grave rischio per la salute umana quale ad esempio gravi casi di intossicazione alimentare;
- g) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- h) Interruzione non motivata del servizio;
- i) Sub-appalto totale o parziale del servizio;
- j) 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. 38 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Impresa aggiudicataria e l'Amministrazione comunale relativamente all'interpretazione o l'esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Nuoro.

È esclusa la competenza arbitrale. L'Appaltatore non potrà per alcun motivo, nonostante qualsiasi controversia, sospendere o limitare l'esecuzione del servizio.

ART. 39 - COMITATO MENSA

Al fine di assicurare la partecipazione dell'utenza al servizio in oggetto, l'Amministrazione comunale, in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio, potrà prevedere l'istituzione di un Comitato Mensa.



ART. 40 - NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003 e e del Regolamento U.E. n.679/2016 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, quali il direttore della esecuzione dei servizi, il responsabile per la sicurezza, il verificatore;

- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;

- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;

- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;

- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;

- ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal



Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata del contratto e della relativa di contrazione. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa. I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, e al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è il Sindaco, Salvatore Ruiu. Eventuali informazioni potranno essere richieste inviando comunicazione all'indirizzo pec: protocollo@pec.comune.posada.nu.it o chiamando al n. di tel. 0784870511/20.

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

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

ART. 41 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento, al quale potranno essere richieste notizie in merito al servizio oggetto del presente capitolato, è il Responsabile dell'Area AA.GG., Dott.ssa Linda Bacciu, tel. 0784870520 - 0784870511 - 0784870500.

ART. 42 - NORME FINALI

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

Posada, lì 12.12.2022

Il Responsabile dell'Area AA.GG.
Dott.ssa Linda Bacciu



Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici a cui la Ditta dovrà attenersi rigorosamente:

- 1) Linee guida regionali per la ristorazione scolastica
- 2) DUVRI.
- 3) Patto di integrità