



Comune di Maracalagonis

Servizio Giuridico Sociale

Ufficio Pubblica Istruzione

Via Nazionale, 49 - 09040 Maracalagonis (CA) - Tel. 070.7850222 - Fax 070.7850249

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PER LE SCUOLE PRIMARIE E PER LE SCUOLE
SECONDARIE DI PRIMO GRADO
DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DEL
COMUNE DI MARACALAGONIS**

ANNO SCOLASTICO 2010/2011

(IMPORTO A BASE D'ASTA € 5,00 A PASTO I.V.A. ESCLUSA)

Importo presunto per Anno Scolastico € 175.000,00 I.V.A. esclusa

INDICE

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

- Art. 1 – Specifiche dell'oggetto dell'Appalto
- Art. 2 – Durata e inizio dell'Appalto
- Art. 3 - Tipologia dell'utenza e modalità di erogazione del servizio
- Art. 4 - Oneri e compiti della Ditta Appaltatrice
- Art. 5 - Interruzione del servizio

TITOLO II

ONERI INERENTI IL SERVIZIO

- Art. 6 – Spese inerenti al servizio
- Art. 7 – Assicurazioni
- Art. 8 – Domicilio
- Art. 9 – Licenze e autorizzazioni
- Art. 10 – Cauzione definitiva
- Art. 11 – Disdetta del contratto da parte della Ditta Appaltatrice
- Art. 12 – Divieto di cessione o sub-appalto
- Art. 13 – Obblighi normativi
- Art. 14 – Trattamento dei dati personali

TITOLO III

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

- Art. 15 – Personale necessario per l'erogazione del servizio
- Art. 16 – Mansioni del personale
- Art. 17 – Organico
- Art. 18 - Reintegro personale mancante e variazioni
- Art. 19 – Referente della ditta
- Art. 20 - Vestiario
- Art. 21 - Igiene personale
- Art. 22 – Formazione e aggiornamento del personale
- Art. 23 - Idoneità sanitaria
- Art. 24 - Rispetto delle normative vigenti
- Art. 25 - Applicazione dei contratti di lavoro

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art. 26 – Caratteristiche delle derrate
- Art. 27 - Assenza di OGM
- Art. 28 - Prodotti del commercio equo e solidale
- Art. 29 - Etichettatura delle derrate
- Art. 30 - Conformità degli alimenti
- Art. 31 - Tracciabilità - Rintracciabilità
- Art. 32 - Standard di qualità

TITOLO V
MENÙ

- Art. 33 - Composizione del pasto giornaliero
- Art. 34 - Variazioni e diete speciali
- Art. 35 – Diete differenziate per esigenze etnico-religiose
- Art. 36 – Rifiuto del servizio
- Art. 37 – Introduzione di nuovi pasti
- Art. 38 – Quantità degli ingredienti

TITOLO VI
IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 39 – Norme igienico-sanitarie e limiti di contaminazione microbica
- Art. 40 – Conservazione delle derrate
- Art. 41 – Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 42 – Riciclo
- Art. 43 – Gestione dei rifiuti e post consumo

TITOLO VII
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- Art. 44 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 45 - Preparazione dei piatti freddi
- Art. 46 - Pentolame per la cottura

TITOLO VIII
NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

- Art. 47 - Informazione all'utenza
- Art. 48 - Prenotazione pasti
- Art. 49 - Modalità di servizio e distribuzione dei pasti
- Art. 50 - Veicolazione dei pasti

TITOLO IX
NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

- Art. 51 - Norme in materia di sicurezza e di igiene del lavoro

TITOLO X
CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

- Art. 52 - Diritto di controllo del Committente.
- Art. 53 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze
- Art. 54 - Commissione mensa e regolamento funzionamento mensa
- Art. 55 – Controlli
- Art. 56 – Blocco delle derrate
- Art. 57 – Autocontrollo igienico da parte della Ditta Appaltatrice
- Art. 58 - Contestazioni
- Art. 59 - Inadempienze e penalità

**TITOLO XI
FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

- Art. 60 – Prezzi dei pasti
- Art. 61 – Revisione dei prezzi
- Art. 62 – Fatturazioni e pagamenti
- Art. 63 – Spese inerenti al contratto

**TITOLO XII
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA
ESPRESSA**

- Art. 64 – Risoluzione del contratto
- Art. 65 – Vicende soggettive della Ditta Appaltatrice

**TITOLO XIII
CONTROVERSIE**

- Art. 66 – Giudizio ordinario
- Art. 67 - Richiamo alla legge e altre norme
- Art. 68 - Disposizioni finali
- Art. 69 - Allegati

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1 – Specifiche dell'oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio integrato di ristorazione scolastica ed educazione alimentare, improntato alla sostenibilità ambientale, alla promozione della salute e alla valorizzazione dell'economia locale presso la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di Primo Grado, dell'Istituto Comprensivo Statale del Comune di Maracalagonis.

Il servizio deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti e percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività.

In coerenza con la Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 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)”, il servizio dovrà promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta come riportato all'Art.2 del Bando di gara. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e il registro delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) sono promossi e periodicamente aggiornati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – MIPAF. Nel sito del MIPAF si trovano le relative banche dati per ogni singola regione italiana.

Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel “Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP”, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008 (G.U. n. 107 dell'8 maggio 2008).

Il servizio sarà articolato fondamentalmente:

- a) nella produzione e nella fornitura di pasti caldi destinati agli alunni ed al personale avente diritto. Le scuole ove viene effettuato il servizio mensa oggetto dell'appalto sono elencate nel successivo articolo 3;
- b) nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- c) nella fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti, ossia delle posate, piatti, bicchieri tovagliette e tovaglioli;
- d) nella preparazione di pasti per diete speciali;
- e) nella predisposizione dei locali adibiti alla mensa, nella preparazione dei tavoli per i pasti, nello sporzionamento e nella somministrazione dei pasti;
- f) nella pulizia e nel riordino dei tavoli dopo i pasti, nella gestione dei rifiuti; l'impresa aggiudicatrice dovrà inoltre assicurare la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, ove previsto;
- g) nell'informazione all'utenza e realizzazione di percorsi di educazione alimentare.

Art. 2 – Durata e inizio dell'Appalto

La durata dell'appalto è di 1 (uno) Anno Scolastico, 2010/2011, a decorrere dalla data di inizio del servizio, concordato col Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione anche sotto riserva

di legge. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Il Committente si riserva inoltre la facoltà prevista dall'art. 57, comma 5 lettera b) del D. Lgs.163/2006 di ricorrere alla procedura negoziata senza pubblicazione di bando di gara per l'affidamento del servizio in oggetto per 1 (uno) ulteriore Anno Scolastico (2011/2012) compatibilmente con le disposizioni vigenti al momento dell'adozione del provvedimento. La nuova aggiudicazione sarà effettuata sulla base di una valutazione, condotta dal Comune, delle condizioni di mantenimento dell'interesse pubblico e di vantaggio economico effettivo.

Se allo scadere del termine contrattuale l'Amministrazione Comunale non avesse ancora provveduto ad indire nuova gara, la Ditta aggiudicataria sarà obbligata a continuare il servizio per il periodo richiesto dall'Amministrazione Comunale e comunque per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali previste nel periodo precedente.

I pasti stabiliti nel numero presunto di 35.000 per Anno Scolastico, è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di quantificare il numero effettivo dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di refezione scolastica.

Il servizio di mensa scolastica si articola su cinque giorni feriali, dal lunedì al venerdì.

Art. 3 – Tipologia dell'utenza e modalità di erogazione del servizio

La Ditta Appaltatrice assume l'obbligo di iniziare il servizio il 15/10/2010, pena la risoluzione del contratto e con diritto dell'Ente ad incamerare la cauzione.

I pasti prodotti presso le cucine della Ditta Appaltatrice, dovranno essere trasportati nel rispetto della normativa vigente, a cura e spese della Ditta aggiudicataria, nei plessi scolastici di seguito indicati:

- Scuola dell'Infanzia di Via Garibaldi;
- Scuola dell'Infanzia di Via Colombo;
- Scuola Primaria di Via d'Annunzio;
- Scuola Primaria di Via Colombo;
- Scuola Secondaria di Primo Grado di Via Garibaldi;
- eventuali altre sedi che nel corso del contratto fosse necessario reperire.

L'utenza è composta, dagli alunni delle scuole dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado, dell'Istituto Comprensivo Statale nonché dall'eventuale personale docente e non docente.

Eventuale personale non docente (personale del Comune) che non rientri nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e che voglia consumare il pasto, dovrà assumere a proprio carico la spesa totale secondo modalità da concordare con l'Ente.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti ed i relativi costi.

La tabella merceologica e delle grammature è quella indicata nella Tabella Merceologica delle materie prime (Allegato 1 al Capitolato) e delle Grammature degli alimenti (Allegato 2 al Capitolato) redatte dalla ASL N° 8 di Cagliari.

L'Ente si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, nonché gli orari e i turni di ristorazione stabiliti, sulla base delle comunicazioni degli Istituti Scolastici, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti/soppressioni di scuole ovvero in caso di istituzione di nuovi plessi scolastici.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc., verrà stabilito dalle Autorità

scolastiche, e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia riassetto delle sale da pranzo verranno definiti dalle Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta Appaltatrice e all'Amministrazione Comunale.

I pasti dovranno essere distribuiti dal personale della Ditta Appaltatrice nei locali adibiti alla mensa, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a) indossare il camice, che deve essere sempre pulito e decoroso;
- b) togliere anelli e ori in genere;
- c) lavare accuratamente le mani;
- d) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovagliette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie dell'acqua;
- e) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- f) osservare nella distribuzione dei cibi le quantità indicate nelle tabelle dietetiche;
- g) evitare di mettere olio, aceto, e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore e al momento della distribuzione;
- h) mettere il pane sul tavolo solo quando gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
- i) eseguire la distribuzione mediante il carrello su cui sono predisposti soltanto i piatti ed il contenitore gastronomico;
- j) aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- k) utilizzare utensili adeguati per la distribuzione dei pasti;
- l) provvedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- m) distribuire la frutta fornita ai centri di refezione, già lavata nel centro di cottura della Ditta Appaltatrice, dopo la consumazione del secondo piatto.

Il personale della ditta dovrà provvedere alla successiva pulizia di utensili e al riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione.

Orari di erogazione del servizio.

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente e negli orari stabiliti dalle Direzioni Didattiche e in base alle presenze effettive degli utenti.

La Ditta Appaltatrice nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

Le Autorità Scolastiche dovranno comunicare con congruo preavviso, anche verbale da confermarsi per iscritto, eventuali variazioni degli orari, o eventuali giorni di non effettuazione del servizio (scioperi, etc .)

Art. 4 – Oneri e compiti della Ditta Appaltatrice

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire:

- tutto ciò che è necessario per la preparazione, somministrazione, veicolazione e consumazione dei pasti. Detta attrezzatura resterà di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio;
- le attrezzature usa e getta (ovvero lavabili, sulla base della tipologia di servizio fornito) - piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, contenitori, Scottex, ecc. - che saranno necessarie quotidianamente;

- i viveri indicati nella Tabella merceologica, allegata al presente Capitolato, la preparazione dei pasti ed il loro sporzionamento nella sala refezione;
- le attrezzature ed i materiali necessari alla perfetta pulizia dei locali adibiti alla mensa, e di tutto quanto venga usato per la distribuzione dei pasti, seguendo le istruzioni dell'Autorità Sanitaria competente. Di tutti i prodotti di pulizia che la Ditta intende utilizzare, devono essere allegati in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti ecocompatibili (Ecolabel o equivalenti);
- le attrezzature per il bagno, del personale di cucina, come sapone liquido e asciugamani a perdere, come richiesto dalle Autorità Sanitarie;
- la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti nonché, qualora attuata dal Comune, la raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro smaltimento attraverso gli appositi contenitori;
- l'attuazione di quanto previsto dal D. Lgs 81/08 e D. Lgs. 155/97;
- eventualmente la consegna e il ritiro dei buoni pasto agli utenti secondo le modalità indicate nell'offerta tecnica.

Art. 5 - Interruzione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale della Ditta Appaltatrice, in quanto trattasi di **servizio pubblico essenziale** ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e della Ditta Appaltatrice, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato e dalle norme del Codice Civile.

TITOLO II ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 6 -Spese inerenti al servizio

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico della Ditta Appaltatrice; il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico della Ditta Appaltatrice.

Art. 7 – Assicurazioni

La Ditta Appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato.

La Ditta Appaltatrice, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato “terzo” a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione e ogni altro danno conseguente all'utilizzo del servizio mensa.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della Ditta Appaltatrice durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo la Ditta Appaltatrice dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro.

La polizza dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia di Assicurazione ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Committente.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Committente almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 8 -Domicilio

La Ditta Appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

Art. 9 -Licenze e autorizzazioni

La Ditta Appaltatrice deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

Art. 10 – Cauzione definitiva.

La Ditta Appaltatrice resterà vincolata all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Essa, alla data che sarà fissata dal Committente, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver costituito la garanzia fideiussoria di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/2006.

La fidejussione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto è fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dalla Ditta Appaltatrice in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto.

Resta salvo per il Committente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito, la Ditta Appaltatrice decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del Committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

Art. 11 - Disdetta del contratto da parte della Ditta Appaltatrice.

Qualora la Ditta Appaltatrice disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva di escutere senz'altro, a titolo di penale, tutta la garanzia fideiussoria ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

Art. 12 -Divieto di cessione o sub-appalto.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non è consentito il sub-appalto del servizio assunto, così come non è consentito, neppure in via temporanea. In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. Il Committente in questo caso incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

Art. 13 -Obblighi normativi

La Ditta Appaltatrice deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e sulle altre norme inerenti l'appalto in oggetto. Questi nulla osta, documentazione e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

La Ditta Appaltatrice sarà tenuta all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 14 -Trattamento dei dati personali

La Ditta Appaltatrice si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Committente, in applicazione delle disposizioni contenute nel Testo unico sulla privacy (cui al D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni).

Relativamente all'esperimento della gara, come stabilito dal D. Lgs. 196/2003:

- a) la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
- b) le modalità di trattamento riguardano non solo la procedura concorsuale per l'aggiudicazione, secondo gli obblighi di legge, ma anche la possibilità di essere comunicate ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000;

- c) il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Servizio di Pubblica Istruzione.

TITOLO III NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 15 – Personale necessario per l'erogazione del servizio

Entro 15 giorni dall'avvio del servizio, la Ditta Appaltatrice dovrà comunicare per iscritto al Committente l'elenco nominativo del personale, il relativo contratto di assunzione e la qualifica, indicando il plesso presso il quale svolge il servizio e l'orario di lavoro previsto.

Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo effettuate, dovranno essere tempestivamente comunicate al Committente con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e sostituito.

La Ditta Appaltatrice deve tenere un foglio firma giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto, per ciascun plesso presso il quale si svolge il servizio, completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Il Committente si riserva il diritto di chiedere alla Ditta Appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tal caso la Ditta Appaltatrice provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Committente. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta scritta.

La Ditta Appaltatrice si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio (DURC).

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, il Committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

La Ditta Appaltatrice assumerà il personale attualmente in forza all'impresa uscente, in ottemperanza al C.C.N.L. di categoria in merito ai cambi di gestione (articolo 326 e ss.), fermo restando l'obbligo, a carico della Ditta Appaltatrice, della sua formazione ed idoneità e con le modalità di cui agli articoli citati.

Art. 16 – Mansioni del personale

Il personale, secondo la qualifica di appartenenza dovrà:

- preparare, distribuire i pasti nel rispetto di tutte le norme igienico sanitarie;
- servire con cortesia, sbucciare e servire la frutta, sistemare il cesto del pane, versare l'acqua nel bicchiere di ciascun bambino e controllare che ne abbiano sempre a sufficienza;
- presentare bene, spiegandone il contenuto, i piatti con il cibo, ed incentivarne la consumazione garbatamente spiegandone i positivi effetti alimentari;
- segnalare sempre eventuali difficoltà all'insegnante.

Art. 17 – Organico

La Ditta Appaltatrice dovrà assicurare il servizio di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, riordino delle sale mensa nonché gestione del servizio di consegna e ritiro dei buoni pasto degli utenti con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro (grembiule, cuffia e giacca).

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto.

Relativamente al rapporto inservienti/commensali, per la ristorazione scolastica, lo stesso deve essere pari a 1/40 in fase di distribuzione.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta Appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Committente.

Art. 18 -Reintegro personale mancante e variazioni

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Devono essere preventivamente comunicate, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

Art. 19 –Referente della ditta

La Ditta Appaltatrice avrà l'obbligo, prima dell'avvio dell'appalto, di comunicare per iscritto il nominativo del proprio referente, sempre reperibile telefonicamente durante l'orario del servizio (intendendosi orientativamente dalle ore 9 alle ore 15), a cui possano far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali o scolastici.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Committente al referente designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente alla Ditta Appaltatrice.

Art. 20 – Vestiario

La Ditta Appaltatrice, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Ad ogni addetto dovrà essere fornito il numero adeguato di indumenti e accessori.

Art. 21 – Igiene personale.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni

e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro, previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Art. 22 – Formazione e aggiornamento del personale

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, la Ditta Appaltatrice deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

La Ditta Appaltatrice dovrà presentare, prima dell'attivazione del servizio, il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

La Ditta Appaltatrice terrà a disposizione del Committente la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale.

La Ditta Appaltatrice deve garantire, altresì, lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato nel corso della durata dell'appalto, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente Capitolato.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Le materie di formazione e aggiornamento dovranno riguardare i seguenti temi:

- Personale addetto alla produzione;
- Standard di qualità;
- Modalità di distribuzione e sporzionamento;
- Norme relazionali e comportamentali con l'utenza;
- Gestione delle diete speciali.

La durata della formazione e aggiornamento del personale addetto alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore alle 12 ore annuali.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dalla Ditta Appaltatrice.

Art. 23 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessuno escluso, deve essere munito di idonea certificazione sanitaria secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico della Ditta Appaltatrice.

Art. 24 - Rispetto delle normative vigenti

La Ditta Appaltatrice deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e

vecchiaia, ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta Appaltatrice deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 25 - Applicazione dei contratti di lavoro

La Ditta Appaltatrice deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. La Ditta Appaltatrice è tenuta altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 26 – Caratteristiche delle derrate

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le materie prime utilizzate devono avere i requisiti di buona qualità.

Si precisa che ai fini del presente capitolato si intendono:

- a) Per *prodotto “biologico”*: un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- b) Per *prodotti “tipici”*: i prodotti certificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE n° 510/2006, e STG (Specialità Tradizionali Garantite), così come definite dal Reg. CE n° 509/2006;
- c) Per *prodotto “tradizionale”*: un prodotto ottenuto in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 30 Aprile 1998, n. 173 e D.M. 8 Settembre 1999, n. 350, contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali;

In sintonia con l'Art. 2 della Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 2010, il servizio intende promuovere “il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati”.

Pertanto, dovranno essere forniti, così come definito dalla Ditta Appaltatrice nel Programma degli approvvigionamenti/forniture, i seguenti generi alimentari:

- a) **Prodotti biologici**: pane bianco e semi-integrale, pasta secca, riso, legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, farina, carne bovina e suina, verdura e ortaggi, frutta fresca;
- b) **Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Protetta (IGP)**: Zafferano di Sardegna (DOP); Fiore Sardo (DOP); Pecorino Sardo (DOP); Olio di oliva di Sardegna (DOP); Agnello di Sardegna (IGP); Prosciutto crudo di Parma (DOP); Prosciutto di S. Daniele (DOP); Parmigiano Reggiano (DOP);
- c) **Prodotti provenienti dal commercio equo e solidale**: Banane;

d) Prodotti tradizionali:

- i. Pane di produzione locale: civraxiu, pane carasau, spianata;
- ii. Carni bovine - carne di razza sardo-bruna; carne sardo-modicana;
- iii. Formaggi: bonassai, casizolu, casu axedu, dolcesardo Arborea, fresa, provoletta di latte vaccino sardo, provola, ricotta fresca ovina;
- iv. Paste fresche/Riso – culurgiones, fregola, malloreddus, riso prodotto e lavorato in Sardegna.

Le carni avicunicole, le uova fresche ed il latte fresco sono richiesti di provenienza locale.

Il pesce, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. I bastoncini di pesce devono essere costituiti da filetto intero impanato di merluzzo.

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire un'alternanza nella fornitura dei diversi prodotti biologici e tradizionali, preferibilmente con la proposta di giornate tematiche quali la "giornata del biologico" e la "giornata tradizionale sarda".

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura dei prodotti ortofrutticoli freschi rispettando il calendario di stagionalità definito dal Committente **nell'allegato 6**. Su autorizzazione del Committente la Ditta Appaltatrice potrà utilizzare come contorno ortaggi e verdure surgelati (al massimo una sola volta a settimana).

È obbligatorio l'utilizzo, per quanto riguarda le bevande, dell'acqua della rete idrica urbana. L'acqua somministrata nel corso dei pasti deve essere servita in contenitori riutilizzabili.

La Ditta Appaltatrice si impegna a fornire, in considerazione dell'utilizzo dell'acqua della rete idrica urbana, entro l'inizio dell'anno scolastico, filtri a struttura composita, conformi alle norme sul trattamento delle acque potabili, D.M. 443 del 21.12.1990, in grado di eliminare dall'acqua eventuali odori e sapori sgradevoli e materiale in sospensione, restituendo all'acqua le proprie qualità organolettiche. Sono a carico della Ditta Appaltatrice, oltre la fornitura, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri.

Nell'ipotesi di non utilizzabilità della stessa, il Committente potrà chiedere, senza alcun onere aggiuntivo, alla Ditta Appaltatrice la fornitura di acqua minerale in quantità sufficiente per il consumo durante tutti i pasti previsti.

La Ditta Appaltatrice deve inviare agli uffici preposti del Committente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.

Art. 27 - Assenza di OGM.

Le derrate alimentari utilizzate dalla Ditta Appaltatrice per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

Art. 28 - Prodotti del commercio equo e solidale.

La Ditta Appaltatrice deve garantire la fornitura di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, nello specifico la fornitura di banane provenienti da coltivazioni biologiche. I produttori devono appartenere al circuito IFAT o comunque rispondenti alle caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 -A4-198 /98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione del Consiglio Europeo del 29.11.1999-COM 1999/619.

Art. 29 - Etichettatura delle derrate.

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 30 - Conformità degli alimenti.

La Ditta Appaltatrice si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- d) effettuare la macinazione delle carni presso il Centro Cottura.

La Ditta Appaltatrice si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico della Ditta Appaltatrice qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Art. 31 - Tracciabilità – Rintracciabilità.

La Ditta Appaltatrice deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 nr.°1760.

Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Utente e Organi di Controllo.

Art. 32 - Standard di qualità

La Ditta Appaltatrice si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- a) le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore a 60 °C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore a 10 °C, mentre gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore a 4 °C; sono escluse la frutta e la verdura;
- b) relativamente al rapporto inservienti/commensali, per la refezione scolastica lo stesso deve essere pari a 1/40.

TITOLO V MENU`

Art. 33 - Composizione del pasto giornaliero

I menù devono essere articolati in cicli di cinque settimane, e distinti in menù per le stagioni primavera-estate (indicativamente per il periodo aprile-settembre) e menù per le stagioni autunno-inverno (indicativamente per il periodo ottobre-marzo).

La composizione dei pasti da approntare è la seguente:

- Primo piatto;
- Secondo piatto;
- Contorno;
- Frutta fresca di stagione o macedonia;
- Dessert.

Si allegano due menù (All. 4 e 5 al Capitolato), uno per ognuno dei due periodi individuati, proposti dal Committente sulla base dei menù approntati dalla ASL 8 di Cagliari. La Ditta Appaltatrice è tenuta a proporre i menù, sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono. Nel menù potranno essere inserite giornate tematiche, quali la “giornata del biologico” e la “giornata tradizionale sarda”, che costituiscono criteri premianti nella valutazione del servizio.

La Ditta Appaltatrice è tenuta a fornire a ogni utente una copia del menù in corrispondenza dell’inizio dell’anno scolastico, e ogni qualvolta vengano apportate al menù stesse variazioni sostanziali. I menù dovranno essere esposti presso ciascuna scuola in cui si svolgerà il servizio, affinché tutti gli interessati possano prenderne visione. Oltre al menù dovranno essere esposte settimanalmente per ciascuna pietanza fornita, l’elenco completo delle derrate alimentari utilizzate nella preparazione della pietanza, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.

Il servizio oggetto dell’appalto si svolgerà nell’osservanza delle grammature degli alimenti e della Tabella merceologica redatte dalla ASL n° 8 di Cagliari, allegate al presente Capitolato.

In caso di necessità potrà essere richiesto, in sostituzione del pasto e al medesimo prezzo, un “cestino viaggio” con le stesse caratteristiche alimentari previste dalla ASL N° 8;

È consentita la temporanea variazione del menù solo nei seguenti casi d’emergenza:

- Guasti di uno o più impianti e/o di una o più attrezzature sia produttive che conservative;
- Sciopero del personale della Ditta Appaltatrice;
- Interruzione delle fonti energetiche;
- Qualsiasi evento che abbia reso non più commestibile e/o appetitoso qualsiasi piatto in programma.

In caso di cambio di menù la Ditta Appaltatrice dovrà essere in grado di approntare tempestivamente approvvigionamenti alternativi in tempi utili alla normale esecuzione del servizio, in tutti questi casi si dovrà comunicare tempestivamente al Committente l’avvenuto cambio di menù.

La Ditta Appaltatrice e la Commissione Mensa, anche in collaborazione con i competenti uffici della ASL N° 8 di Cagliari, potranno chiedere integrazioni e variazioni ai menù settimanali e aggiornamento della Tabella merceologica, per migliorare la qualità e la gradibilità dei pasti. Le richieste saranno concordate con la Ditta Appaltatrice e modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell’utenza così come implicito dalla definizione di qualità attinente alle norme ISO. Le variazioni non dovranno comportare modificazioni al prezzo del pasto. Tali variazioni dovranno essere concordate per iscritto con il Committente e approvate dal competente servizio della ASL N° 8 di Cagliari.

La Ditta Appaltatrice si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Art. 34 - Variazioni e diete speciali.

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dalle caratteristiche tecniche delle derrate alimentari di cui agli allegati 1 e 2 al presente Capitolato. La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

Il centro di cottura deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extravergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, grana) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di cinque giorni consecutivi, su semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista, sulla base della Tabella merceologica redatta dalla ASL competente, deve essere controfirmata dal medico curante e la richiesta dovrà pervenire alla Direzione Didattica e al Servizio Giuridico Sociale - Ufficio Pubblica Istruzione del Comune. Si declina ogni responsabilità per richieste consegnate, da parte dei genitori, direttamente alla Scuola o ai centri di cottura.

In particolare, nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc, dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio. Per ricevere la dieta speciale per le allergie alimentari è richiesto un certificato con la valutazione allergologica, redatto da uno specialista in allergologia pediatrica appartenente ad una struttura pubblica.

Le diete speciali sono predisposte per tutti gli utenti del servizio mensa. Le spese inerenti all'acquisto di materie prime particolari e prodotti dietetici, anche non previste dal presente Capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali" sono a carico della Ditta Appaltatrice. Dovrà essere garantito agli utenti sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe. Per tutte le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche degli specifici protocolli esistenti ed alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, sostituendo gli alimenti ai quali l'utente è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti utilizzati che compongono le ricette proposte, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce degli alimenti allergizzanti. Per le diete speciali destinate ai celiaci, dovranno essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menù, inseriti nel prontuario AIC (<http://www.celiachia.it/aggiornamenti/default.asp>) e reperibili sul mercato. Per la realizzazione delle diete relative ad allergie ed intolleranze, la Ditta Appaltatrice dovrà prevedere una linea di produzione dedicata in zona specifica e con l'utilizzo di attrezzature, stoviglie e posate dedicate in modo tale da escludere la minima possibilità di contaminazione crociata. Per la distribuzione delle diete relative ad allergie e intolleranze, la Ditta Appaltatrice dovrà utilizzare posate espressamente dedicate in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione crociata allergizzante. I pasti per le diete speciali dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela

della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano inequivocabilmente di individuare il relativo destinatario, in particolare dovranno essere etichettate riportando: nome, cognome, scuola, classe, tipo di dieta.

Art. 35 – Diete differenziate per esigenze etnico-religiose

La Ditta Appaltatrice è tenuta, su richiesta dell'utenza, a predisporre menù conformi ad esigenze etnico religiose e/o vegetariane.

Le variazioni vanno concordate con il Committente su richiesta.

La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi, sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

Art. 36 – Rifiuto del servizio

I cibi preparati con alimenti non commestibili, o non rispondenti a norma di legge, saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun corrispettivo.

Art. 37 – Introduzione di nuovi pasti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta Appaltatrice deve presentare al Committente la grammatura di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nella Tabella merceologica elaborata dalla ASL n° 8 di Cagliari.

Art. 38 – Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nella Tabella merceologica e delle grammature elaborata dalla ASL n° 8 di Cagliari, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione di pasto. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

La Ditta Appaltatrice deve predisporre, entro 15 gg. dall'inizio del servizio, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù.

Le tabelle dei pesi a cotto devono essere approvate dal Committente previo parere del Servizio Igiene e degli Alimenti e della Nutrizione della ASL competente ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento, che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 39 - Norme igienico-sanitarie e limiti di contaminazione microbica

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980, al D. Lgs. 155/97, oltre ai Regolamenti CE 178/02 e 852/04 e alla normativa in materia.

La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati dalle norme in vigore.

Art. 40 - Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche.

I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Durante la veicolazione dei pasti devono essere assicurate tutte le procedure igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente.

Art. 41 – Campionatura rappresentativa del pasto

Allo scopo di garantire adeguati controlli e analisi, la Ditta Appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni saranno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante: la data e l'ora di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°, +4° per 72 ore, con un cartello riportante la dizione “**Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione**”.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti l'Amministrazione Comunale può revocare il contratto oppure applicare una sanzione fino a € 7.000,00.

Art. 42 – Riciclo

È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 43 – Gestione dei rifiuti e post consumo

La Ditta Appaltatrice deve presentare un Programma di riduzione e gestione dei rifiuti, definito all'interno del Progetto Tecnico, con l'obiettivo di migliorare le prestazioni ambientali del servizio e ridurre gli impatti sull'ambiente.

Il Programma dovrà chiaramente indicare: gli obiettivi di raccolta differenziata e di riduzione dei rifiuti; le azioni per la gestione e riduzione dei rifiuti, ad esempio l'utilizzo di imballaggi riutilizzabili, l'utilizzo di imballaggi provenienti da materiali di riciclo, la distribuzione di acque e bevande sfuse, l'eventuale utilizzo di posate stoviglie e bicchieri riutilizzabili, le azioni previste per gestire le eccedenze e gli avanzi, ecc.

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 potrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. La Ditta potrà proporre la fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali dove sia tecnicamente possibile, come risultante da un sopralluogo effettuato in accordo con il Committente. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico alla Ditta. La medesima resta di proprietà della Ditta e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto. La macchina lavastoviglie fornita dalla Ditta, con l'obiettivo di ridurre i consumi energetici, dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi.

Una soluzione alternativa potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile.

La Ditta Appaltatrice deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale su cui il servizio di mensa insiste. I rifiuti devono essere raccolti in sacchetti regolamentari, forniti dalla Ditta Appaltatrice, conferiti separatamente secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni dell'Ufficio Tecnico Comunale.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione, possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con il Committente.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta al Committente. In aderenza alla Legge 155/2003 "Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" detta "Legge del Buon Samaritano", infatti, il Committente può promuovere progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari, secondo le modalità concordate con la Ditta e con le Associazioni Onlus.

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 interessata;
- 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 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 deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure. 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. In ogni singola realtà scolastica deve essere, infatti, 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.

TITOLO VII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 44 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- a) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4 °C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- b) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- c) La carne trita deve essere macinata in giornata;
- d) Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- e) Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- f) Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- g) Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convenzione, (frittate, cotolette, polpette ecc.);
- h) Tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- i) La porzionatura di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- j) I legumi secchi devono essere sottoposti ad adeguato ammollo con almeno due ricambi di acqua.

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

La preparazione e la cottura degli alimenti deve essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti, e da garantire la massima sicurezza igienica.

Art. 45 - Preparazione dei piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

Art. 46 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento “antiaderente” va sostituito quando l’interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinati.

TITOLO VIII NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 47 - Informazione all’utenza

La Ditta Appaltatrice è tenuta ad affiggere – nei locali adibiti al servizio mensa – il menù settimanale che dovrà essere conforme a quanto previsto dalle tabelle dietetiche e dalle caratteristiche tecniche delle derrate alimentari di cui agli allegati 1 e 2 al presente Capitolato.

Art. 48 - Prenotazione pasti.

La prenotazione dei pasti da servire sia per gli alunni, se dovuto, per gli insegnanti, gli ausiliari e sia per gli assistenti, avverrà a cura del personale scolastico incaricato entro l’orario che verrà stabilito dall’Autorità Scolastica, al centro cottura. In considerazione della natura del servizio e dell’età degli utenti, sono possibili “incidenti” (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che la Ditta Appaltatrice adotti le misure necessarie (es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto.

Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, la Ditta Appaltatrice deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Per quanto attiene gli eventuali pasti da fornire al personale dell’Amministrazione Comunale, si precisa che la prenotazione avverrà, nei giorni di rientro pomeridiano ad opera di un referente, il cui nominativo verrà comunicato all’inizio del servizio.

La distribuzione di tali pasti dovrà essere effettuata nei locali del Municipio, su appositi contenitori preconfezionati e monouso, dietro presentazione dei ticket appositamente acquistati.

Art. 49 - Modalità di servizio e distribuzione dei pasti.

La Ditta Appaltatrice deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all’art. 3 del presente Capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione. L’impresa deve inoltre garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

Dovrà essere messo a disposizione del centro cottura e di ciascun terminale di distribuzione un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.

Il personale dell'Amministrazione Comunale impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti da lui incaricati al controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati con le istituzioni scolastiche, definiti all'inizio dell'anno scolastico.

Art. 50 - Veicolazione dei pasti.

La consegna e distribuzione dei pasti, deve essere effettuata a cura della Ditta Appaltatrice nei tempi utili a mantenere inalterate le caratteristiche dei cibi, dalla fine del confezionamento avvenuto al centro di cottura entro e non oltre i 60 minuti.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate, la Ditta Appaltatrice dovrà utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80 e tali da garantire il mantenimento delle temperature, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche dei cibi. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione del Committente.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, la Ditta Appaltatrice dovrà utilizzare contenitori termici in materiale idoneo, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate la Ditta Appaltatrice dovrà utilizzare veicoli:

- idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto alimenti;
- conformi a quanto prescritto nel D.P.R. 327/80 art. 43;
- sanificati settimanalmente ed ogni qual volta risulti necessario per evitare contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80;
- in numero minimo di due e immatricolati in data successiva al 31.12.2002.

I pasti dovranno essere prodotti in legume fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio.

L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto, così come per i contorni freddi per i quali la Ditta Appaltatrice dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, e limone.

La Ditta Appaltatrice dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'impresa, la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e personalizzate, e dalle diete in bianco.

Per quanto concerne il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

TITOLO IX NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 51 - Norme in materia di sicurezza e di igiene del lavoro

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

Resta a carico della Ditta Appaltatrice la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

La Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303.

TITOLO X CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Art. 52 - Diritto di controllo del Committente

È facoltà del Committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

La Ditta Appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 53 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASL, il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, la Commissione Mensa, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate del Committente. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

Si richiede la disponibilità della Ditta Appaltatrice ad accogliere all'interno del centro cottura uno stage formativo per la Commissione mensa, in collaborazione con tecnici incaricati del Comune, allo scopo di rendere le attività di controllo utili ed efficaci per il migliore svolgimento del servizio; modalità e tempistiche saranno concordati tra Committente e Ditta Appaltatrice.

Art. 54 – Commissione Mensa e regolamento funzionamento mensa

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi della Commissione interdisciplinare di controllo in ordine alla regolare gestione del servizio, come previsto dal regolamento approvato dall'Organo competente.

Tale Commissione rappresenterà al Comune l'andamento dell'attività e potrà richiedere l'intervento del locale servizio d'Igiene Pubblica della ASL competente.

Art. 55 – Controlli

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda ASL, congiuntamente e disgiuntamente dal personale comunale, e sia tramite le commissioni di vigilanza appositamente costituite. L'Amministrazione avrà cura di comunicare preventivamente alla Ditta il nominativo dei componenti le commissioni di vigilanza e i compiti di cui sono investiti.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso i locali adibiti al servizio ristorazione dei singoli plessi scolastici e sia presso il centro di cottura della Ditta.

Il controllo potrà essere di tipo:

- *tecnico-ispettivo* svolto dal personale del Comune e/o dalle commissioni di vigilanza. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli refettori, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione;
- *igienico-sanitario* svolto dalla competente Azienda ASL. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla Ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura. Non dovendo essere effettuata da tale personale alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera di idoneità sanitaria. La Ditta dovrà inoltre fare in modo che le sale adibite al servizio di ristorazione siano dotate di strumentazione che consenta di controllare in modo rapido la temperatura dei cibi.

La Ditta dovrà aver cura di conservare, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno che potrà essere utilizzato, qualora si verificano casi di intossicazione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio così come stabilito dal precedente articolo 41.

Art. 56 - Blocco delle derrate.

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate. I tecnici incaricati dal Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Committente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla Ditta: qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

Art. 57 – Autocontrollo igienico da parte della Ditta Appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 comma 1° del D. Lgs. 26.5.1997, n° 155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e

coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

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

Art. 58 – Contestazioni

Il Committente farà pervenire per iscritto alla Ditta Appaltatrice le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della nota di contestazione, la Ditta Appaltatrice sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

La Ditta Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 59 - Inadempienze e penalità

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente Capitolato, incluso il mancato rispetto delle previsioni del Progetto Tecnico, il Committente provvederà ad inviare formale diffida al gestore del servizio circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Committente intende applicare, come di seguito specificato e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Committente. Il gestore, ricevuta la diffida deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione al Committente. Alla terza diffida il Comune ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico del gestore. A tale scopo, l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

In particolare le inadempienze relative alla dotazione di personale, come specificato dal presente Capitolato e nell'offerta di gara, saranno soggette a penalità in proporzione al mancato costo ottenuto dalla Ditta. Le dotazioni di personale dovranno essere immediatamente reintegrate.

Il gestore potrà richiedere la revisione della misura della penalità determinata dall'Amministrazione entro 30 giorni dalla ricezione della contestazione.

SANZIONE	TIPO DI VIOLAZIONE
€ 7.000,00	qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per la mancata conservazione dei campioni degli alimenti da parte della Ditta
€ 1.000,00	per il superamento, accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti, dei limiti previsti di carica microbica

€ 1.000,00	per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e la conservazione dei pasti e nelle modalità di trasporto
€ 1.000,00	per violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati)
€ 1.000,00	per utilizzo di derrate alimentari diverse o di qualità inferiore a quelle previste nelle Tabelle Dietetiche
€ 1.000,00	per ritrovamento di corpi estranei nelle singole porzioni
€ 500,00	per mancato rispetto delle grammature dei pasti previste dalle tabelle dietetiche, verificato su almeno 10 porzioni della stessa preparazione
€ 500,00	per il mancato mantenimento, al momento della somministrazione, della temperatura dei pasti ai livelli previsti dalle norme vigenti
€ 500,00	per la mancata o errata preparazione e/o somministrazione delle diete differenziate
€ 500,00	per variazioni nel menù non concordate con l'Amministrazione Comunale
€ 500,00	per mancato rispetto dei normali standard di pulizia e disinfezione nei locali adibiti alla ristorazione scolastica
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme sul personale
€ 250,00	per ritardi superiori ai 20 minuti nella consegna dei pasti ai singoli refettori scolastici

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi e in considerazione della particolare gravità dell'inosservanza, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.000,00.

La Ditta Appaltatrice ha la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 7 giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Committente adoterà le penalità con provvedimento formale del Responsabile del Servizio e lo trasmetterà alla Ditta Appaltatrice.

TITOLO XI FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Art. 60 - Prezzi dei pasti

Nel prezzo unitario per pasto, indicato in sede di offerta si intendono interamente compensati dal Committente alla Ditta Appaltatrice tutti i servizi, le prestazioni di personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 61 - Revisione dei prezzi

Il prezzo dell'appalto è imm modificabile per tutta la durata del contratto.

Art. 62 - Fatturazioni e pagamenti

Alla fine di ogni mese la Ditta Appaltatrice dovrà fatturare al Committente il numero dei pasti serviti suddivisi per ogni singolo plesso scolastico, per numero di alunni, insegnanti e personale ausiliario. La fattura dovrà essere corredata da: bolle di accompagnamento giornalieri dei pasti, copia degli ordini giornalieri effettuati dalle scuole debitamente firmati dal personale preposto, i buoni pasto ordinati per alunno.

I corrispettivi della prestazione del servizio di ristorazione scolastica saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici del Committente.

La liquidazione avverrà previa presentazione di fatture con cadenza mensile, che verranno liquidate non oltre 60 giorni naturali consecutivi decorrenti dalla data di presentazione delle stesse al Protocollo del Committente.

Le fatture dovranno essere vistate, prima della liquidazione, dal Responsabile del Servizio, per congruità e fornitura effettuata.

Il servizio di gestione dei buoni pasto agli alunni dovrà avvenire con la consegna e il ritiro degli stessi; alla fattura dovrà essere allegato debito elenco mensile degli alunni che usufruiscono del servizio, con l'esatta indicazione dei buoni pasto acquistati (con allegata copia dell'avvenuto versamento) e di quelli usufruiti. Nel caso di discrepanze tra il numero dei buoni acquistati dagli alunni e di quelli usufruiti, tale differenza verrà addebitata alla Ditta, con relativa decurtazione della somma dal totale fatturato.

Si stabilisce sin d'ora che il Committente potrà rivalersi per il rimborso delle spese e per il pagamento delle penalità, al fine di ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta Appaltatrice, mediante incameramento della cauzione ovvero a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 63 – Spese inerenti al contratto

Qualsiasi spesa inerente la stipulazione del presente contratto sarà a carico della Ditta Appaltatrice.

TITOLO XII RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 64 -Risoluzione del contratto.

Il Committente a seguito di ripetute infrazioni da parte della Ditta Appaltatrice, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando alla Ditta Appaltatrice i motivi, mediante lettera raccomandata A/R, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno della Ditta Appaltatrice e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la

risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta Appaltatrice;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta Appaltatrice;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) impiego di personale non dipendente della Ditta Appaltatrice;
- e) gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della Ditta Appaltatrice;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) non osservanza del divieto di subappalto totale o parziale del servizio;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) cessione dell'attività ad altri;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo Anno Scolastico;
- o) non osservanza delle caratteristiche e/o quantità dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti;
- p) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta Appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto, per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario per procedere a nuovo appalto, attribuendo gli eventuali maggiori costi alla Ditta a cui è stato revocato il contratto.

Art. 65 – Vicende soggettive della Ditta Appaltatrice

In base all'articolo 116 del D. Lgs. n. 163/2006, le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi alla Ditta Appaltatrice non hanno effetto nei confronti del Committente fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti del Committente stesso alle comunicazioni previste dall'art. 1 del D.P.C.M. N. 187/1991, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D. Lgs. n. 163/2006.

Nei 60 (sessanta) giorni successivi, il Committente può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti sulla situazione in essere, qualora, in relazione alle comunicazioni di cui sopra, non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della Legge n. 575/1965 (Legge antimafia).

TITOLO XIII CONTROVERSIE

Art. 66 – Giudizio ordinario.

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra la Ditta Appaltatrice ed il Committente circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, verranno sottoposte alla giurisdizione ordinaria con espressa esclusione della competenza arbitrale.

Il foro di competenza è esclusivamente quello di Cagliari.

Art. 67 - Richiamo alla legge e altre norme.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme del Codice Civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia. Sono inoltre applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

Art. 68 - Disposizioni finali.

La Ditta Appaltatrice si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei plessi scolastici su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente Capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Il Committente comunicherà alla Ditta Appaltatrice ogni ed eventuale variazione alla situazione iniziale.

Art. 69 – Allegati.

Formano parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

Allegato 1 al Capitolato – Tabella Merceologica delle materie prime redatta dalla ASL n° 8 - Cagliari;

Allegato 2 al Capitolato – Grammature degli alimenti per i pasti delle mense scolastiche, redatta dalla ASL 8 - Cagliari;

Allegato 3 al Capitolato – Tipologia delle pietanze consigliate, redatta dalla ASL 8 - Cagliari;

Allegato 4 al Capitolato – Menù invernale su 5 settimane, redatta dalla ASL 8 – Cagliari;

Allegato 5 al Capitolato – Menù estivo su 5 settimane, redatta dalla ASL 8 – Cagliari;

Allegato 6 al Capitolato – Calendario della stagionalità per i prodotti ortofrutticoli;

Maracalagonis, lì 15/09/2010

Il Responsabile del Servizio
F.to Gabriella Saba