

COMUNE DI ORANI

Provincia di NUORO

C.F. 80005130911 – TEL. (0784) 74123 – 74462 – FAX. 74868 – P. I.V.A. 00178270914

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA "SA 'E MASTIO" E DELLA SCUOLA STATALE PRIMARIA "P. BORROTZU" – ORANI - ANNI SCOLASTICI 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016. - CIG: 5281418BFF.

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la somministrazione (preparazione, consegna e distribuzione, allestimento e pulizia dei locali) di pasti caldi agli Alunni, al Personale Ausiliario ed agli Insegnanti della Scuola Statale dell'Infanzia "Sa 'e Mastio", ubicata in Via Repubblica e della Scuola Statale Primaria "P. Borrotzu", sita in Via Nuoro, nel Comune di Orani, da svolgersi nel corso degli Anni Scolastici 2013/2014 – 2014/2015 e 2015/2016, nei giorni feriali, ad esclusione del sabato, ad eccezione dei periodi festivi di Natale e Pasqua e nei giorni di interruzione delle attività didattiche, per un numero complessivo presunto come appresso specificato:

❖ ANNO SCOLASTICO 2013/2014

N.	Plesso Scolastico	Decorrenza Termine	n. Pasti Giornalieri	n. Giorni Servizio	N. pasti annuo
1	Scuola Statale Infanzia	01/10/2013 30/06/2014	80	174	13920
2	Scuola Primaria Statale	01/10/2013 31/05/2014	119	155	18445
		Totale	199		32365

❖ ANNO SCOLASTICO 2014/2015

N.	Plesso Scolastico	Decorrenza Termine	n. Pasti Giornalieri	n. Giorni Servizio	N. pasti annuo
1	Scuola Statale Infanzia	01/10/2014 30/06/2015	76	170	12920
2	Scuola Primaria Statale	01/10/2014 31/05/2015	128	151	19328
		Totale	204		32248

❖ ANNO SCOLASTICO 2015/2016

N.	Plesso Scolastico	Decorrenza Termine	n. Pasti Giornalieri	n. Giorni Servizio	N. pasti annuo
1	Scuola Statale Infanzia	01/10/2015 30/06/2016	66	174	11484

2	Scuola Primaria Statale	01/10/2015 31/05/2016	128	153	19584
		Totale	194		31068

ART. 2 FINALITA' DELL'APPALTO

Il presente appalto persegue le seguenti finalità:

- ➔ Rendere effettivo il diritto allo studio sostenendo lo sviluppo delle altre attività di integrazione e sostegno in risposta alle esigenze della Comunità locale;
- ➔ Elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- ➔ Promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico-degenerative (diabete, obesità ecc.);
- ➔ Privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come, la "filiera corta", il biologico e la riduzione degli sprechi

Il presente appalto tiene conto delle recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento della Conferenza Unificata del 29 aprile 2010)", oltre che della specifica normativa statale e regionale.

La mensa scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare nell'ambito di un percorso di qualità totale. Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico-sanitario e nutrizionalmente coerenti, devono armonizzarsi con iniziative finalizzate ad educare i minori a nuove e varie esperienze gustative alimentari. L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto, va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione e di prospettiva di miglioramento del servizio della mensa scolastica stessa.

ART. 3 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio di somministrazione dei pasti dovrà essere svolto, previa cottura in un apposito Centro nella disponibilità dell'Appaltatore, nei locali di proprietà del Comune, nei giorni e nelle ore stabilite dall'Amministrazione Comunale, di concerto con le Autorità Scolastiche, con l'espletamento delle seguenti incombenze:

- a) Approntamento giornaliero dei pasti, da parte di Personale Qualificato, secondo le indicazioni di cui alla allegata tabella dietetica predisposta dal Responsabile del Servizio SIAN della Azienda U.S.L. n. 3 di Nuoro, presso un apposito Centro di Cottura, nella disponibilità dell'Appaltatore, distante non oltre 25 Km. dai luoghi di somministrazione degli stessi. La distanza, intesa in effettivi Km. Stradali, dovrà essere dichiarata dalle Ditte concorrenti in sede di presentazione dell'offerta, specificando il percorso. Tale Centro di Cottura dovrà possedere le caratteristiche strutturali, impiantistiche ed una dotazione di attrezzature tali da assicurare l'adeguata potenzialità per la perfetta esecuzione di tutte le preparazioni necessarie per l'espletamento del Servizio in oggetto. La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti, un tempo massimo di un'ora e trenta minuti.

- b) La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spesa, i pasti ed il materiale di complemento dal Centro Cottura alle varie sedi scolastiche, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto, nella sua completezza, dovrà giungere al momento della sua somministrazione con buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Il trasporto dovrà avvenire con idonei contenitori ed automezzi, adeguatamente predisposti e riservati, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a 65° C, fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi la temperatura non potrà superare i 10° C. I contenitori dovranno essere di materiale idoneo (es. acciaio inossidabile), facilmente lavabili e disinfettabili, idoneamente coibentati per garantire il mantenimento delle temperature. I veicoli utilizzati per il trasporto e la consegna dovranno essere chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile ed adibiti, esclusivamente, al trasporto degli alimenti.
- c) Comunicazione telefonica quotidiana da parte della Ditta, indicativamente entro le ore 9.15, con un Operatore delle rispettive Scuole, per accertamento del numero effettivo delle presenze degli utenti.
- d) Allestimento dei tavoli presenti nei locali, sede di somministrazione dei pasti, con tovagliette, tovaglioli, bicchieri, posate e piatti, anche a perdere, forniti dalla Ditta appaltatrice;
- e) Somministrazione a tavola dei pasti secondo il menù di cui al Punto a) rispettivamente alle Ore 12,30 presso i locali della Scuola Statale dell'Infanzia "Sa 'e Mastio" ed alle Ore 13,00 presso i locali della Scuola Primaria Statale "P. Borrotzu";
- f) Ritiro e lavaggio di stoviglie, tovaglie e di tutte le attrezzature utilizzate, nonché spazzatura e lavaggio giornaliero dei pavimenti e delle superfici lavabili di tutti i locali utilizzati per la somministrazione dei pasti e raccolta differenziata dei rifiuti in buste idonee, da fornirsi a carico della Ditta aggiudicataria, per l'umido, la plastica, i rifiuti indifferenziati, compresi, eventualmente, la carta, il vetro ed il barattolame.

ART. 4 IMPORTO DELL'APPALTO E PAGAMENTI

L'importo **presunto** complessivo dell'appalto per la durata di anni tre (3) è pari ad € **478.405,00**, I.V.A. esclusa, calcolato su un importo medio unitario per pasto di € **5,00** IVA esclusa e sulla proiezione futura degli utenti del Servizio nel prossimo triennio.

Nel calcolo del prezzo medio unitario per pasto sono inclusi tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese per il trasporto, ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al Servizio di che trattasi.

L'Amministrazione Comunale si ritiene vincolata solo ed esclusivamente dal prezzo offerto dall'impresa che risulterà aggiudicataria definitiva del Servizio oggetto del presente Capitolato speciale di appalto.

Il corrispettivo per l'esecuzione del Servizio verrà liquidato, a rate mensili posticipate, a presentazione di regolare fattura, entro il termine di giorni 30 successivi a quello cui si riferisce il Servizio, previa verifica della regolarità del DURC.. L'importo della fattura dovrà corrispondere ai pasti effettivamente confezionati e somministrati distinti per Scuola, nonché per numero di Alunni e Personale Insegnante e/o Ausiliario. A tal fine la Ditta appaltatrice dovrà provvedere ad allegare alla fattura copia dei buoni mensa giornalieri consegnati dagli utenti del Servizio, sulla base dei quali il Comune provvederà ad effettuare le opportune verifiche.

Viene garantita la liquidazione del compenso minimo di N. 25 pasti in quei giorni in cui, per causa di forza maggiore (maltempo, scioperi, etc.) la frequenza degli alunni sia scarsa ed inferiore a N. 25 alunni, computati singolarmente nei due plessi scolastici.

Viene, comunque, esclusa la liquidazione del compenso minimo nei casi di chiusura della Scuola. Alla liquidazione del compenso contrattuale, nonché del compenso minimo si provvederà con Determinazione del Responsabile del Servizio. Eventuali contestazioni sulle stesse fatture, saranno formalizzate dal Comune per iscritto all'impresa appaltatrice.

I pagamenti delle fatture saranno effettuati con le modalità di cui alla L. n. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni; non si darà corso al pagamento di fatture non conformi alle disposizioni di cui sopra. Il Responsabile del Servizio, oltre a predisporre la liquidazione delle fatture, dispone, in presenza di eventuali violazioni accertate, come previsto all'art. 24 del presente Capitolato, l'applicazione delle sanzioni pecuniarie, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero mediante prelievo dalla cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo consensuale tra le parti, che contempra modalità diverse.

ART. 5 ESECUZIONE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con utilizzo di proprie risorse umane e strumentali; pertanto nessun rapporto di subordinazione si instaurerà tra il Comune di Orani ed il personale dipendente del medesimo. Il servizio si deve svolgere con le seguenti modalità e obblighi:

- ➔ Acquisto delle derrate alimentari, del materiale monouso 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 (Regolamento CE n. 66/2010) o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti, rilasciate da organismi di certificazione indipendenti;
- ➔ Fornitura degli utensili, delle attrezzature e del materiale necessario ulteriore a quello reso disponibile dall'Amministrazione, per la distribuzione dei pasti; la fornitura di stoviglie e materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle Scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli). Per ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire preferibilmente in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica;
- ➔ Preparazione e cottura giornaliera di tutti i pasti, presso il Centro di cottura autorizzato; Il menù deve prevedere la somministrazione di un primo piatto, un secondo piatto, il contorno, il pane, la frutta di stagione o dessert, in applicazione della **tabella dietetica** predisposta dal Servizio SIAN della ASL n. 3 di Nuoro, allegata agli atti di gara, nonché l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi; Il menù definitivo dovrà essere comunicato al Comune e reso pubblico tramite affissione dello stesso presso le Sedi Scolastiche ove vengono somministrati i pasti. Per ogni Anno Scolastico è a carico della Ditta la stampa dei menù, sulla base delle indicazioni fornite dal Comune, in numero tale da poter essere consegnato a ciascuno degli iscritti alla Servizio. La consegna presso ciascun plesso scolastico dovrà essere effettuata, a carico della Ditta, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'Anno Scolastico.
- ➔ Allestimento dei tavoli, con apparecchiatura e somministrazione dei pasti nei refettori delle scuole in oggetto, porzionamento e distribuzione con scodellamento dei pasti;
- ➔ Assistenza ai tavoli ai minori della Scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- ➔ Sgombero, pulizia e disinfezione di tutti i locali, ritiro dei rifiuti e dei contenitori usati, lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

- Acquisto di sacchetti e pattumiere per lo smaltimento dei rifiuti mediante raccolta differenziata.

Su richiesta della Dirigenza Scolastica e/o del Comune e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle Scuole.

Per gli Alunni a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La Ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine”.

ART. 6 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Sono utenti del Servizio in oggetto:

- Gli Alunni della Scuola Statale dell'Infanzia “Sa 'e Mastio” e della Scuola Primaria Statale “P. Borrotzu” di Orani;
- Il Personale docente e il personale A.T.A. delle Scuole suddette, avente diritto.

ART. 7 LOCALI ED ATTREZZATURE

I locali, i tavoli, le sedie ed eventuali altre attrezzature, occorrenti per l'esecuzione del Servizio di somministrazione dei pasti, di proprietà del Comune, vengono messi a disposizione della Ditta appaltatrice che provvederà alla conservazione in buono stato e perfetta efficienza.

Il Comune provvederà, a propria cura e spese, per tutta la durata dell'appalto, agli oneri derivanti dall'erogazione dell'energia elettrica e dell'acqua; provvederà inoltre, al riscaldamento dei locali.

Sarà, altresì, a carico dell'Ente appaltante la fornitura dell'acqua potabile da distribuire, in misura adeguata, agli utenti del Servizio.

L'appaltatore assumerà i beni di cui al presente articolo unicamente per le finalità connesse all'appalto in oggetto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché le spese di riparazione causate da danni derivanti da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso, al fine di garantire l'incondizionata continuità del servizio all'utenza.

Alla cessazione del rapporto contrattuale l'appaltatore è tenuto alla restituzione dell'intera dotazione delle attrezzature, efficienti e in buono stato. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune all'atto dell'avvio del servizio. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare.

Durante l'esecuzione dell'appalto potranno essere consensualmente concordate tra le parti eventuali migliorie alle attrezzature esistenti.

L'ingresso al locale mensa è riservato esclusivamente al personale dell'appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

ART. 8 QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

Il Comune di Orani richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000, della

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

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

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

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

Il Comune richiede all'aggiudicatario 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 stabilisce procedure nel campo della sicurezza alimentare.

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

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

Il Comune vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) nei servizi di ristorazione scolastica e richiede da parte della Ditta il rispetto del Regolamento CE n. 641 del 6.4.2004 e del 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 CE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Non sono ammessi prodotti privi di un'etichettatura non a norma del predetto Regolamento.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006.

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

La quantità e la qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. E' comunque obbligo dell'impresa aggiudicatrice fornire almeno il 50% della quantità delle derrate alimentari così

ripartite: 10% Biologico e 40% di prodotti provenienti da filiera corta comunale, provinciale e regionale e/o di qualità DOP, IGP.

La Ditta dovrà inviare agli uffici preposti del Comune l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, e dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte (vedi L. R. n. 1/2010).

ART. 9

IMPEGNI DELLA DITTA APPALTATRICE RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE.

La Ditta è tenuta alla presentazione, come previsto dall'art. 10 a.3.2 del Disciplinare di Gara, di un Piano di Educazione Alimentare da sviluppare nel corso della durata del contratto, con la collaborazione dell'ASL e di altri Enti, che contempli:

- ➔ La divulgazione presso gli utenti del servizio, compresi i genitori degli Alunni, 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;
- ➔ La attivazione, presso i Centri di Cottura o in altre Sedi da definire, di incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi, secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche, al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio;
- ➔ Organizzazione delle 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;
- ➔ Valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L. R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle fattorie didattiche accreditate nel territorio. Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, con la collaborazione dei docenti, 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 tradizionali, con il coinvolgimento dei genitori e delle associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

Relativamente alle modalità e ai tempi di realizzazione, le suddette attività dovranno essere esplicitate nell'offerta tecnica tra gli interventi innovativi e migliorativi del Servizio (vedasi art. 10, a.3.2 del Disciplinare di gara).

ART. 10

PERSONALE DIPENDENTE

Tutto il personale deve possedere adeguata professionalità e competenza, conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro; 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, dei nominativi, della consistenza numerica e delle relative qualifiche, dovrà essere data tempestiva comunicazione al Comune. Il personale addetto deve essere numericamente adeguato, al fine di garantire alti standard qualitativi e di efficienza del Servizio; esso deve scrupolosamente eseguire l'igiene personale ed è, altresì, tenuto ad osservare un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente delle Scuole e del Comune.

La Ditta deve indicare nell'offerta tecnica-gestionale, ai sensi dell'art. 10, lett. a.1.1 del Disciplinare di Gara, anche il numero degli operatori addetti alla preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; la Ditta è tenuta a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto, ed eventuali assenze degli addetti di cui sopra dovranno essere immediatamente reintegrate, così da mantenere giornalmente invariato il contingente di personale indicato nell'offerta tecnica.

ART. 11 APPLICAZIONE DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO ED OBBLIGHI ASSICURATIVI.

L'appaltatore, anche qualora non aderisca ad alcuna delle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, è obbligato ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per l'intera durata dell'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino al loro rinnovo.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento normativo ed economico non inferiore a quello previsto nel CCNL, per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato, sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

In caso di inottemperanza agli obblighi contributivi e/o retributivi nei confronti del personale impiegato o qualora siano riscontrate irregolarità, il Comune provvederà alla denuncia al competente Ispettorato del Lavoro e, previa contestazione formale di addebito all'appaltatore, procederà ai sensi degli artt. 4 e 5 del D.P.R. 207/2010.

ART. 12 NORME SUI PASTI

Le grammature previste nella “**Tabella grammature**” (contenuta nella Tabella Dietetica), potranno subire eventuali modifiche, previa approvazione della ASL-Servizio SIAN, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

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

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; inoltre per tutti gli alimenti, dovrà essere garantita la irrilevabilità analitica e l'assenza di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, cancerogeni, ...).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

In particolare, è obbligatorio nella esecuzione delle ricette osservare le seguenti prescrizioni:

- cottura di tutte le verdure a vapore o al forno;
- sostituzione del soffritto con la semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cottura dei secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiunta dei condimenti possibilmente a crudo;
- preparazione del purè con patate fresche lessate previa sbucciatura e lavaggi
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione, limitando, per evitare la perdita di sostanze nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovra-cotture per minestre, zuppe, verdure e pasta.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- utilizzare il dado per il brodo o altre preparazioni;
- aggiungere conservanti e additivi chimici;
- utilizzare rimanenze di pasti preparati nei giorni precedenti.

ART. 13

MENU', TABELLE DIETETICHE E VARIAZIONI.

L'appaltatore è obbligato all'osservanza delle tabelle dietetiche e del menù tipo, allegati al presente Capitolato, e predisposti dalla A.S.L. – Servizio SIAN e adottati dal Comune.

E' consentita al medesimo, e previa autorizzazione del Comune e acquisizione del parere dell'ASL competente, una variazione ai menù obbligatori esclusivamente in caso di guasti impreveduti agli impianti, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o interruzione temporanea del servizio per sciopero, assemblee sindacali, interruzioni temporanee dell'energia elettrica o dell'erogazione dell'acqua, infortuni. I menù devono essere predisposti alternativamente su quattro settimane di distribuzione. Al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, devono essere suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 1/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 30/06).

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. Inoltre al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione, l'appaltatore è altresì tenuto a comunicare, sia agli utenti che al personale addetto e agli organismi preposti al controllo del servizio, le tabelle dei pesi a cotto, relative alle singole porzioni.

ART. 14

PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

L'appaltatore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004.

ART. 15
TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal “Regolamento per il Servizio di Raccolta e Smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani ed Assimilati e per la Raccolta Differenziata nel Comune di Orani”, approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 40 del 18/10/2011, e devono essere preventivamente raccolti con l’utilizzo dei sacchetti e pattumiere differenziati con oneri a carico della Ditta.

È tassativamente vietato smaltire qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi, lavandini, wc, canaline di scarico, ecc. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti dovuti alla presenza di rifiuti ed imputabili all’esecuzione del servizio di mensa, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta.

Il concorrente, in sede di offerta tecnica, può proporre misure ulteriori volte alla riduzione dell’impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere), ex art. 10 lett. a.3.1 del Disciplinare di Gara.

ART. 16
DIVIETI

È assolutamente vietato:

- ➔ detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere contestualmente alle operazioni di distribuzione dei pasti;
- ➔ detenere all’interno dei locali strofinacci precedentemente utilizzati per la pulizia dei locali e/o l’asciugatura di stoviglie ed attrezzature.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale idoneo 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. 17
COMMISSIONE SERVIZIO MENSA

Apposita Commissione composta da Rappresentanti del Comune, del soggetto gestore, dei genitori degli Alunni e dei docenti di ciascun plesso, svolgerà funzioni di supporto all’azione di controllo svolta dal Comune, in un’ottica di promozione e miglioramento del servizio.

ART. 18
CONTROLLI DEL COMUNE

Il Comune, discrezionalmente, disporrà in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, presso i locali oggetto del Servizio, uno o più controlli finalizzati a verificare la rispondenza del servizio stesso fornito dall’aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato; inoltre il Comune può ordinare presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione del servizio proposto, nonché i contenuti dell’offerta tecnica-gestionale presentata in sede di gara, dall’aggiudicatario.

Il Comune vieta l’utilizzo delle derrate non rispondenti al tipo, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariate, alterate o sofisticate, e che, comunque, all’analisi chimica presentassero successivamente caratteristiche diverse da quelle prescritte, e ordina, in tale evenienza, all’appaltatore la sostituzione immediata di tali derrate, pena la risoluzione del contratto. A tal fine l’appaltatore è tenuto a conservare, per almeno 48 ore un “pastro-test”, che resterà a disposizione per successivi controlli.

ART. 19

CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, analogicamente a quanto previsto dall'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006, sulla base del maggior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali, e qualitativi ed elementi economici dell'offerta, e come meglio normato e descritto nel Disciplinare di Gara.

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

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

ART. 20

CAUZIONE E POLIZZE ASSICURATIVE

I concorrenti sono tenuti a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte nell'art. 75 del D. Lgs. n. 163/2006, pari al **2%** (IVA esclusa) dell'importo a base d'asta.

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, prima della stipula del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al **10%** (IVA esclusa) dell'importo contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 113 del D. Lgs. n. 163/2006. La cauzione definitiva resta vincolata per l'intera durata contrattuale e dovrà garantire per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. Il Comune, fermo restando quanto previsto al successivo art. 24, avrà diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione, per l'applicazione delle stesse.

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

L'appaltatore assume a suo carico tutte le responsabilità sia civili che penali conseguenti, ai sensi di legge, all'espletamento del servizio di mensa scolastica; prima della sottoscrizione del contratto, l'appaltatore ha l'obbligo di stipulare una polizza RCT/RCO, in cui l'Amministrazione comunale è considerata "terzi" a tutti gli effetti e con la quale il Comune è esonerato da ogni responsabilità per i danni, per gli infortuni o altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti e a terzi nell'espletamento del servizio, e da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per tali accadimenti.

La durata della predetta polizza, esente da franchigia, dovrà essere estesa all'intero periodo dell'appalto, e dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi conseguenti ad intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni seguenti all'ingestione di cibi contaminati, avariati, inadatti 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 appaltatrice, quali ad es. l'ingestione accidentale di corpi estranei.

Le polizze suindicate devono prevedere la copertura dei danni causati dall'impresa appaltatrice sino alla concorrenza dei seguenti massimali:

- € 200.000,00 (duecentomila/00) per danni a cose;
- € 5.200.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese le polizze assicurative prestate dalla mandataria capogruppo devono coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

ART. 21 CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa. E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincola la stazione appaltante se non successivamente alla stipula del contratto, previa verifica di tutta la documentazione prodotta e delle dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la ditta aggiudicataria per almeno 180 giorni, decorrenti dalla data di scadenza fissata, per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 22 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, DI SUBAPPALTO E DI CREDITO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto o subappaltare il servizio pena l'immediata risoluzione del contratto e la conseguente rivalsa per i danni subiti, e di cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del Servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 23 SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

ART. 24 PENALI

A tutela delle norme contenute nel presente capitolato, il Comune si riserva l'applicazione a carico dell'appaltatore delle seguenti penali:

- a) confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- b) etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- c) non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00 a pasto;
- d) mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00;
- e) mancata somministrazione di una portata: € 150,00;
- f) mancata somministrazione delle diete speciali personalizzate: € 150,00;
- g) mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
- h) mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00;
- i) mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata): € 50,00;
- j) rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00;
- k) rinvenimento di parassiti: € 100,00;
- l) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00;

- m) inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00;
- n) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00;
- o) fornitura di pasti chimicamente contaminati, inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00;
- p) mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei refettori e dei locali accessori: € 500,00;
- q) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di mensa: € 500,00;
- r) mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dell'orario previsto: € 100,00;
- s) mancato rispetto delle norme previste nel presente Capitolato relative al trasporto dei pasti: € 500,00;

Il totale delle penali applicate non potrà superare l'1% dell'ammontare complessivo del contratto. Oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'appaltatore.

ART. 25 REVISIONE DEI PREZZI

Al termine di ciascun anno successivo al primo l'Amministrazione comunale riconoscerà, previa richiesta, la revisione dei prezzi unitari dei pasti, come stabilito all'art. 115 del Codice degli appalti, sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. C), comma 5 e comma 5 bis del Codice degli appalti; in assenza di tali dati, riferibili al servizio oggetto del contratto, la revisione dei prezzi sarà riconosciuta nella misura della variazione annuale ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e impiegati (FOI), quale risultante al mese di agosto, decurtata della percentuale del ribasso dell'aggiudicazione.

Qualora i dati di cui ai citati precedenti articoli del Codice o la variazione annuale ISTAT evidenziassero una riduzione dei prezzi unitari dei pasti si dovrà provvedere all'adeguamento degli importi in diminuzione.

ART. 26 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) messa in liquidazione o 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) mancata adozione e osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
- f) 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 immotivata 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 di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, con diritto di rivalsa a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

ART. 27
RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di violazione di clausole contrattuali essenziali da parte dell'appaltatore, senza necessità di provvedimento giudiziario e previa diffida da parte del Comune, con assegnazione di un termine di quindici giorni per l'adempimento, il contratto si intenderà risolto ipso iure.

ART. 28
FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia tra le parti è competente il Foro di Nuoro. È escluso l'arbitrato. Eventuali contestazioni o vertenze sulla interpretazione o esecuzione del contratto, saranno definite dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.Lgs. n. 80/98 e negli altri casi previsti dalla legge.

ART. 29
DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE

Per tutti gli effetti del presente contratto la Ditta appaltatrice elegge domicilio nel Comune di Orani. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a norma di legge, a mezzo di messo comunale, salvo i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

ART. 30
NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs n. 196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'appaltatore per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto. I dati sono utilizzati e comunicati all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 31
RICHIAMO ALLA LEGGE ED AD ALTRE NORME

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

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale:

- a) Tabella dietetica ASL contenente:
 - tabella delle grammature
 - menu settimanale su cinque giorni e menu su 4 settimane
 - caratteristiche qualitative essenziali degli alimenti a cui si riferiscono le grammature;

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO
SOCIO-ASSISTENZIALE E CULTURALE
(Tommasino Fadda)