



COMUNE DI BURCEI
Provincia Sud Sardegna

CAPITOLATO SPECIALE E DISCIPLINARE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI BURCEI – ANNO SCOLASTICO 2017/2018 E ANNO SCOLASTICO 2018/2019.

Art 1) OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO.....	3
Art 2) FINALITA' DELL'APPALTO.....	3
Art 3) IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO.....	3
Art 4) SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI.....	4
Art 5) TIPOLOGIA DELL'UTENZA.....	5
Art 6) LOCALI, ATTREZZATURE E CENTRO COTTURA.....	5
Art 7) CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	5
Art 8) ORDINATIVI DEI PASTI.....	5
Art 9) SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE.....	5
Art 10) CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.....	6
Art 11) PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE.....	6
Art 12) PERSONALE.....	7
Art 13) ORGANICO ADDETTI.....	7
Art 14) OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI.....	8
Art 15) FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	8
Art 16) MENÙ E TABELLE DIETETICHE.....	8
Art 17) NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI.....	9
Art 18) CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO.....	9
Art 19) CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO.....	10
Art 20) APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE.....	10
Art 21) TRATTAMENTO DEI RESIDUI.....	10
Art 22) DIVIETI.....	10
Art 23) COMMISSIONE MENSA.....	11
Art 24) DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE	11
Art 25) GARANZIE	11
Art 26) CONTRATTO	12
Art 27) CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO	12
Art 28) SPESE, IMPOSTE E TASSE	12
Art 29) PENALI	12
Art 30) PAGAMENTI	12
Art 31) CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	13
Art 32) RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	13
Art 33) FORO COMPETENTE	13
Art 34) NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY	13
Art 35) RINVIO	13

CAPITOLATO SPECIALE

Art 1) OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di mensa scolastica della Scuola dell'Infanzia (bambini dai 18 ai 36 mesi) nonché della Scuola Primaria – Istituto Comprensivo Alessandro Manzoni - site nel Comune di Burcei, in via Progresso, ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva.

Il servizio avrà la durata di 2 anni scolastici, 2017/2018 e 2018/2019 e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, con decorrenza dal 1°ottobre di ogni anno e termine in base alle scadenze stabilite dal dirigente scolastico e comunque non oltre il 30 giugno. La durata dell'appalto potrà essere prorogata nelle more dell'espletamento di una procedura di gara per l'affidamento del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare l'affidamento dell'appalto per un anno alla scadenza del termine.

Il presente appalto, indicato nell'allegato IX, è aggiudicato conformemente a quanto previsto dagli artt. 144 e 36, comma 2, lett. a), del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (Codice dei contratti pubblici, di seguito "Codice") s.m.i. I servizi principali oggetto del presente appalto sono classificati con riferimento ai seguenti codici: Denominazione Servizi di mensa scolastica.

CPV: 55523100-3.

Art 2) FINALITA' DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la finalità di:

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

Il presente appalto tiene conto delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" (provvedimento della Conferenza unificata del 29 aprile 2010) oltre che della specifica normativa regionale. I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:

- 1) Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- 2) Legge Regionale n. 5/2017 - Legge di stabilità 2017;
- 3) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- 4) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011, aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 – GU n. 102 del 03.05.2013;
- 5) Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
- 6) Esperienze innovative già attuate in ambito regionale e nazionale;
- 7) Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare;

Art 3) IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

Il presente appalto è calcolato a misura.

Il valore complessivo del presente appalto, tenuto conto in via puramente previsionale del numero degli alunni che frequenteranno la Scuola dell'Infanzia negli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019 (17 alunni) che effettueranno cinque rientri la settimana, del numero degli alunni della Scuola Primaria (classi prime, seconde, terze e quarte per un totale di 103 alunni), che effettueranno un rientro pomeridiano settimanale, e del numero degli alunni della Scuola Primaria (classe quinta composta da 25 alunni), che effettueranno due rientri pomeridiani settimanali, del numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio mensa giornalmente (22 insegnanti), con salvezza di ulteriori

utenti, e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione, viene stimato in € 96.532,8 in ragione del prezzo unitario posto a base d'asta pari a € 5,46 (di cui € 0,05 per oneri di sicurezza) IVA al 4% esclusa.

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

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

È ammessa la revisione periodica del prezzo del servizio.

L'aggiornamento avverrà sulla base degli indici ISTAT dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati, con riferimento alle tabelle contenenti le variazioni percentuali mese settembre rispetto allo stesso mese anno precedente.

Il numero presunto di pasti da somministrare settimanalmente è il seguente:

-Scuola dell'Infanzia (17 alunni x cinque rientri pomeridiani a settimana): 85 pasti a settimana;

-Scuola Primaria classi prime, seconde, terze e quarte (103 alunni x un giorno di rientro pomeridiano a settimana): 103 pasti a settimana;

-Scuola Primaria classe quinta (25 alunni x due giorni di rientro pomeridiani): 50 pasti a settimana;

-22 pasti settimanali da considerare per gli insegnanti.

I dati forniti devono ritenersi indicativi in quanto possono subire modificazioni a seguito di eventuali nuove iscrizioni o di abbandoni, delle assenze degli alunni e del calendario scolastico o a seguito di cause di forza maggiore, indipendenti dalla volontà del Comune come ad esempio interruzione dell'erogazione di acqua o di corrente elettrica, scioperi; pertanto la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati senza che ciò comporti modifiche delle condizioni stabilite dal presente capitolato.

Art 4) SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

La Ditta Appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Burcei ed il personale della ditta appaltatrice. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

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

- la Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari, delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia;

- la Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;

- la Ditta Appaltatrice provvede all'eventuale fornitura di diete personalizzate, di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;

- La Ditta Appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, alla distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, all'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta, provvede altresì al riordino, alla pulizia e alla disinfezione di tutti i locali sopra individuati, al ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

- La Ditta Appaltatrice provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, provvede altresì alla fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio). Al fine di ridurre l'impatto ambientale e cercare soluzioni alternative ai piatti, bicchieri e posate monouso di plastica, la Ditta Appaltatrice dovrà fornire piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio e vassoi lavabili con assoluta sicurezza igienica e/o piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile/biodegradabile, tovaglioli e tovaglie riutilizzabili (il lavaggio è a carico della Ditta Appaltatrice) o a perdere.

- I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia di via Progresso.

- Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con mezzi della Ditta Appaltatrice idonei allo scopo e dovrà essere organizzato in modo tale che l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della cottura e la somministrazione dei pasti sia ridotto al minimo e comunque sia tale da salvaguardare le caratteristiche sensoriali e organolettiche dei pasti tenuto conto delle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione;

- La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Burcei entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Burcei; - la Ditta Appaltatrice deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione

adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio, inclusi i danni da intossicazione alimentare, con un massimale minimo di euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) e con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

Art 5) TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria;
- da personale docente e ausiliario.

Il servizio potrà essere esteso ad altre attività e tipologie di utenze su richiesta del Comune. Il servizio potrà altresì essere esteso ai docenti che ne facciano richiesta e se ne assumano i relativi costi.

Art 6) LOCALI, ATTREZZATURE E CENTRO COTTURA

Il Comune non dispone di un centro cottura, per cui è a carico dell'Appaltatore acquisire la disponibilità di un centro avente i requisiti di legge e che sia ubicato a una distanza tale da garantire che i pasti giungano agli utenti in ottime condizioni.

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, i locali del refettorio ubicati presso la scuola dell'infanzia sita in via Progresso.

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che sia interessata può effettuare un sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico secondo quanto meglio specificato nella lettera di invito, al fine di prendere visione dei locali, degli arredi, delle attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta. Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stessa, la quale dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituire attrezzature o i beni ad essa affidati, essa provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, oltre che in caso di operazioni di manutenzione ordinaria, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune prima dell'inizio dei lavori. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

Il personale della ditta appaltatrice è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci siano spente, i rubinetti siano chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

Art 7) CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico, nei giorni dal lunedì al venerdì, con somministrazione dei pasti alle ore 12,00 o al diverso orario che sarà concordato tra le parti, eventualmente con suddivisione delle classi in più turni.

Art 8) ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in base al numero effettivo degli utenti giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato alla Ditta Appaltatrice entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giornata di somministrazione. Nell'ipotesi di offerta del sistema di rilevazione automatica a mezzo badge, i pasti saranno quelli che risulteranno dal software.

Art 9) SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE.

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, 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.

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

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);

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

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

Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare. L'istituendo elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti. Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune ne vieta l'utilizzo nel presente appalto e richiede, da parte della ditta, il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM. Per "prodotto biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per "prodotto tipico" si intende un prodotto identificato 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 agroalimentari tradizionali del MIPAF.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte (vedi LR. n. 1/2010).

Art 10) CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne dimostrino esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92. Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura destinate all'esecuzione del presente appalto, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

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

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

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi. La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

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

Art 11) PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire l'osservanza dei seguenti criteri ambientali minimi, in osservanza del "Piano d'azione nazionale sul green public procurement", cui si rinvia (DECRETO 25 luglio 2011. In GURI n. 220 del 21/9/11, aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 – GU n. 102 del 03.05.2013).

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- Pesce deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi Regolamenti attuativi o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

I certificati previsti dalle norme di settore attestanti la qualità e la provenienza dei prodotti sopra indicati devono essere conservati in originale negli uffici della Ditta Appaltatrice e periodicamente depositati in copia nei centri refezionali.

Art 12) PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

La Ditta Appaltatrice si obbliga, nel rispetto dell'art. 3.5 della lettera di invito che deve qui intendersi integralmente richiamato e compatibilmente con l'offerta tecnica presentata, a garantire l'assunzione prioritaria del personale già impiegato nei servizi, nei modi e alle condizioni previste dalla legislazione vigente e dai contratti collettivi di categoria garantendo il riconoscimento della qualifica posseduta e delle anzianità maturate.

Art 13) ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica– il numero degli operatori addetti e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte ore.

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

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

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

Art 14) OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta Appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

La Ditta Appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza, il Comune procederà alla detrazione sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Art 15) FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve garantire un piano di formazione continua per il proprio personale, che è tenuta a comunicare periodicamente.

Tale formazione dovrà trattare dei seguenti temi:

- autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia;
- sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- alimentazione e dietetica;

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene. Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI citato.

Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

Art 16) MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio la Ditta Aggiudicataria è tenuta al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L., garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10).

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

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente.

Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa mera comunicazione agli Uffici comunali preposti - effettuare una variazione occasionale al menù di una specifica giornata, per sopravvenuti ed imprevedibili motivi tecnici (quali guasti agli impianti; scioperi, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, ecc ...). In tale caso la comunicazione deve essere a firma di un responsabile aziendale che attesti che il menù alternativo

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

La Ditta Aggiudicatrice dovrà segnalare all'utenza la presenza di eventuali allergeni contenuti nei pasti serviti. Considerata l'età dei fruitori del servizio tale comunicazione dovrà necessariamente essere indirizzata ai genitori.

Art 17) NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

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 sia vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi).

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

In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

È, inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondare, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

È assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o di analoghe preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti.

Art 18) CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle tipo "Gastronorm" o equivalente (in acciaio inox AISI 304 e/o in policarbonato, conformi alla normativa europea EN631) con coperchio a tenuta

termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi porzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

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

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

Le bacinelle Gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla Ditta Appaltatrice.

Art 19) CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

La Ditta Appaltatrice deve provvedere al trasporto dei contenitori termici utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della Ditta Appaltatrice. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati esclusivamente per il trasporto di alimenti. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla Stazione Appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa). Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'eventuale mutamento del centro pasti non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali.

Art 20) APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

Art 21) TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel presente capitolato, o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

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

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

I rifiuti solidi urbani prodotti nelle cucine e refettori della scuola, se non altrimenti destinati, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

Art 22) DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

Art 23) COMMISSIONE MENSA

Il Comune di Burcei, nella gestione del servizio di ristorazione scolastica, si avvale della collaborazione della Commissione Mensa a fini consultivi, propositivi, di controllo e coordinamento sulla base di quanto disposto dal presente Capitolato Speciale. La finalità della Commissione è quella di collaborare con l'Amministrazione comunale al fine di perseguire azioni improntate a criteri di efficienza e di efficacia, garantire la qualità del servizio di refezione scolastica e trasmettere agli alunni i principi fondamentali di educazione alimentare.

La Commissione avrà lo scopo di raccogliere suggerimenti, promuovere idee e iniziative, esaminare proposte, analizzare situazioni di disagio organizzativo, garantire i contatti con gli utenti, rilevare le eventuali disfunzioni e le problematiche specifiche sui menù adottati.

La Commissione potrà, inoltre, concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL n. 8.

La Commissione è così composta:

- il Sindaco o l'Assessore comunale all'istruzione o un suo delegato;
- il Responsabile del Servizio pubblica istruzione o un suo delegato;
- 2 rappresentanti dei genitori di cui 1 genitore per la Scuola dell'Infanzia e 1 genitore per la Scuola Primaria. I rappresentanti sono nominati dai competenti organi scolastici sulla base di procedure democratiche di elezione da tenersi contestualmente all'elezione annuale degli organi di rappresentanza dei genitori. I nominativi dei responsabili devono essere comunicati per iscritto all'Amministrazione comunale a cura del dirigente scolastico;
- 2 rappresentanti dei docenti, uno per la Scuola dell'Infanzia e uno per la Scuola Primaria, nominati dai competenti Consigli scolastici;
- un rappresentante della Ditta Appaltatrice;
- un rappresentante della ASL n. 8, nominato dal Direttore dell'Azienda Sanitaria. Su proposta ed indicazione degli Organi Scolastici, dei Consigli scolastici, della Ditta Appaltatrice e dell'Azienda Sanitaria Locale e degli altri soggetti competenti.

Su proposta ed indicazione degli Organi Scolastici, dei Consigli scolastici, della Ditta Appaltatrice e dell'Azienda Sanitaria Locale e degli altri soggetti competenti, la Giunta Comunale individua con atto deliberativo i componenti della Commissione.

Art 24) DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso il Centro cottura ed i locali della Scuola dell'Infanzia controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla Ditta Aggiudicataria alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata.

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata.

L'Amministrazione comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la risoluzione del contratto.

L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione comunale, per eventuali controlli.

Art 25) GARANZIE

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, secondo le modalità previste dall'art. 103 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

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

La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'Amministrazione avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse penali.

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

Art 26) CONTRATTO

La stipula del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa.

Art 27) CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

È fatto divieto alla Ditta Appaltatrice cedere il contratto.

Si rinvia agli artt. 105 e 106 del D.Lgs. 50/2016 per quanto concerne, rispettivamente, il subappalto e la disciplina della cessione dei crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio.

Art 28) SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

Art 29) PENALI

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

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Violazione del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti: € 500,00
- Violazione delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancato rispetto delle norme del presente Capitolato Speciale: € 500,00.
- Valutazione insufficiente da parte dell'utenza in occasione dei rilevamenti di customer satisfaction: € 100,00

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

Art 30) PAGAMENTI

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura elettronica relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare mensilmente alla fattura) o tramite verifica telematica nel caso di rilevazione automatica tramite badge.

Le fatture, che dovranno essere unite ai buoni pasto di riferimento, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse (come attestato dal timbro di protocollo comunale), mediante bonifico su conto corrente. Qualora alla fattura non siano uniti i buoni pasto, il termine di pagamento è sospeso sino all'effettiva acquisizione dei buoni pasto.

Si richiama il disposto di cui all'art. 3 commi 8 e 9 della Legge 13 agosto 2010, n.136, che stabilisce l'obbligo di riscuotere ogni corrispettivo con modalità che garantiscano la tracciabilità dei flussi finanziari.

Art 31) CAUSE DI 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 in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) Nei casi di DURC negativo per due volte consecutive.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della presente clausola risolutiva.

Rimane ferma la possibilità di rivalersi sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti.

Art 32) RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

Art 33) FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente: Cagliari.

Art 34) 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 della Ditta Appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto. I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

Art 35) RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice civile, al D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.