



COMUNE DI NURAMINIS

PROV. SUD SARDEGNA

Piazza Municipio, 1 82002130928	CAP. 09024	P.I. 01043690922	C.F.
☎ 070/7574705			
sito web: www.comune.nuraminis.ca.it			email:
protocollo@comune.nuraminis.ca.it			
		PEC protocollo.nuraminis@legalmail.it	

CAPITOLATO D'APPALTO

MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS - a.s. 2022/2023

CIG: 9358386070

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di Mensa scolastica Scuola dell'Infanzia e classi della Scuola primaria del Comune di Nuraminis - a.s. 2022/2023 ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva.

Il servizio avrà la durata di uno (1) anno scolastico, oltre la proroga per un periodo massimo di sei mesi sulla base del provvedimento espresso dell'Amministrazione in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alla procedura per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

Il servizio sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, con decorrenza presunta dal mese di ottobre.

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

Il valore stimato dell'appalto ammonta presuntivamente a:

Importo unitario per ogni singolo pasto a base di gara € 5,70 di cui € 0,02 quali oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso + IVA ai sensi di legge;

Il valore complessivo presunto dell'appalto è di € 119.130,00 per l'a.s. 2022/2023, quantificato sul numero presunto degli alunni, del personale docente e personale ATA per i giorni di servizio mensa

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

All'impresa affidataria verrà riconosciuto soltanto il corrispettivo relativo al servizio effettivamente svolto nel periodo contrattuale senza avere alcun riguardo al valore presunto dell'appalto sopra stimato.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio e con la contribuzione dell'utenza.

Il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì:
per la **Scuola dell'Infanzia** è pari a 50
per la **Scuola Primaria** è pari a 75

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta;

Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione della scuola.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Nuraminis ed il personale della ditta appaltatrice.

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

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

- ❖ l'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- ❖ L'appaltatore provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- ❖ in relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. in ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo.
- ❖ la preparazione dei pasti inclusa la merenda di metà mattina e/o del primo pomeriggio:
 - 1) Preparazione, nella cucina della scuola dell'Infanzia Statale di via Donori 34, e distribuzione del pranzo e della merenda giornalieri (dal lunedì al venerdì), fornitura acqua minerale ai pasti agli alunni frequentanti la **Scuola dell'Infanzia**, da consumarsi presso la sala mensa della stessa scuola, preparati secondo le linee guida vigenti del Servizio Igiene Pubblica Asl. N. 8 di Cagliari;
 - 2) trasporto con automezzi e contenitori termici idonei, autorizzati dalla Asl. n. 8 di Cagliari competente, presso la sala mensa del plesso scolastico della Scuola Primaria di Via Garibaldi, e distribuzione del pranzo e della merenda (dal lunedì al venerdì), fornitura acqua minerale ai pasti agli alunni frequentanti la **Scuola Primaria** e che prendono parte al tempo prolungato, da consumarsi presso la sala mensa della stessa scuola, preparati secondo le linee guida vigenti del Servizio Igiene Pubblica Asl. N. 8 di Cagliari;
- ❖ 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;
- ❖ l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- ❖ la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;

- ❖ l'assistenza ai minori durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.
- ❖ lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- ❖ la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; la 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).
- ❖ pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia in Via Donori, sede tra l'altro del Centro cottura e presso la sala mensa della Scuola primaria in Via Garibaldi.
- ❖ il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.
- ❖ la Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Comune di Nuraminis entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via necessario. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Nuraminis.

INOLTRE

- la Ditta Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Nuraminis e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.
- con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. Oltre alla fornitura di piatti in ceramica, bicchieri infrangibili e posate, dovrà provvedere alla eventuale fornitura e installazione di lavastoviglie/forno/piano cottura e/o frigorifero opportunamente dimensionati, nei locali del centro cottura, qualora quelli esistenti di proprietà del Comune risultassero non funzionanti o sottodimensionati. Al fine di ridurre i consumi energetici gli apparecchi (lavastoviglie/forno, ecc.) dovranno essere dotati dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. I medesimi apparecchi, se forniti dalla Ditta, resteranno di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovranno essere ritirate alla scadenza del contratto.
- le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine eventualmente fornite sono in carico alla Ditta Appaltatrice. La manutenzione straordinaria delle attrezzature ed elettrodomestici presenti di proprietà del Comune sono a carico dell'ente, mentre tutte le spese di manutenzione ordinaria sono a carico della ditta appaltatrice.
- Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso le sedi dei diversi refettori, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
- ❖ 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 € 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria;
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

Il servizio potrà essere esteso su richiesta dell'Amministrazione Comunale ad altre tipologie utenze (anziani o bisognosi a domicilio).

ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- ◆ locale centro cottura sito in Via Donori (Scuola dell'Infanzia), con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio sia della scuola dell'Infanzia che della Scuola Primaria (elettrodomestici presenti: frigorifero, piano cottura);
- ◆ refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato, locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto (locali siti nella Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria);
- ◆ attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. La Ditta Appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

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 stesso.

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

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

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

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

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

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 spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART 6 - SOPRALLUOGO DEI LOCALI

È facoltativo, nel contesto della presente procedura di affidamento, un sopralluogo da parte del legale rappresentate o di un suo delegato (munito di apposita delega a firma del rappresentante legale e di fotocopia del documento di identità – carta d'identità/patente di guida/passaporto – di quest'ultimo) per prendere visione dei luoghi siti in Nuraminis nonché delle attrezzature presenti e disponibili, dove si svolgerà il servizio oggetto dell'appalto, previo appuntamento da concordarsi con l'Ufficio Pubblica Istruzione – Tel. 070/7574705 – int. 701 – e-mail: segreteria@comune.nuraminis.ca.it

Il sopralluogo potrà essere effettuato, previo accordo telefonico, nei giorni dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 a.m. alle ore 13,00 a.m.

La mancata effettuazione del sopralluogo, non comporta l'esclusione dalla gara ma rappresenterà l'impedimento per l'aggiudicatario di eccepire, a qualsiasi titolo e per qualsiasi fine, la mancata conoscenza preventiva degli arredi/apparecchiature/attrezzature e dei luoghi ove si svolgerà il servizio oggetto dell'appalto, questo neppure a giustificazione del prezzo offerto ovvero delle irregolarità e/o delle inadempienze contrattuali che dovessero eventualmente verificarsi.

In particolare in merito al centro cottura di Via Donori, dovranno dichiarare di accettare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, l'uso gratuito dello stesso con gli arredi ed attrezzature presenti, **impegnandosi altresì a provvedere a proprie spese all'acquisto di ulteriori arredi/apparecchiature ed attrezzature occorrenti per il regolare svolgimento del servizio.**

ART. 7 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico e le indicazioni orarie concordate tra il Dirigente Scolastico/Ditta/Comune e presumibilmente con decorrenza dal mese di ottobre:

Scuola dell'Infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì, nel refettorio di Via Donori

Scuola Primaria nei giorni dal lunedì al venerdì, nel refettorio di Via Garibaldi

ART. 8 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere erogati sulla base del numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato al personale addetto presso il centro di cottura entro e non oltre le ore 9:30 di ogni giornata di somministrazione.

Gestione informatizzata delle presenze mensa

Il sistema di rilevazione dei pasti, tra cui diete particolari, avverrà attraverso l'utilizzo di un sistema di gestione informatizzata da parte del personale scolastico autorizzato che provvederà a comunicare i dati all'aggiudicatario. Sarà cura del Comune, verificare per via telematica il corretto pagamento della retta di contribuzione a fronte della prestazione del servizio

Nessun bambino potrà essere automaticamente privato del pasto, anche in casi di insolvenza da parte della famiglia.

ART. 9 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Il Comune richiede e promuove un Servizio di Ristorazione scolastica nel rispetto Criteri Ambientali Minimi ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla L.R. N. 1/2010, e da ultimo l'art. 144 del D.Lgs. 50/2016, mediante l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, freschi, stagionali 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, 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 all'Impresa aggiudicataria 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 la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

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

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg UE N. 1151 del 21/12/2012;

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

Per prodotto "locale" si intende un prodotto allevato o coltivato e lavorato in Sardegna.

Per "filiera corta" si intende una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.

Per prodotto "fresco" si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari utilizzate per la realizzazione dei pasti e all'incremento delle percentuali di fornitura obbligatorie

E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicataria fornire almeno il 70% dei prodotti necessari alla preparazione dei pasti come segue :

- **50% prodotti biologici**
- **20% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta**

La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta e prodotti che non rientrano in nessuna delle categorie precedenti.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire a richiesta tutta la documentazione necessaria a comprovare la provenienza e l'utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori unitamente al menù adottato.

ART. 10 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL e altri enti, l'educazione alimentare che:

- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo

modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio;

- organizzati le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica, con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agrobiodiversità locali.

Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART. 11 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

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

ART.12 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate negli allegati predisposti dalla Asl ed in particolare "TABELLA MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME".

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

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti nazionali e comunitarie.

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 agli 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. 13 – APPROVVIGGIONAMENTO E CONSERVAZIONE 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.

Per le derrate fresche l'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

ART. 14 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle Linee guida vigenti emanate dagli organismi competenti in materia (RAS - Servizio Igiene Pubblica ASL n. 8 di Cagliari).

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); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

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

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

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

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

ART. 15 - REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

1. L'appaltatore dovrà approntare pasti speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari .
2. La predisposizione delle diete speciali dovrà essere certificata da parte di medico di medicina pubblica, in particolare:
 - a. nel caso di soggetti affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, celiachia, obesità, dislipidemie, dismetabolismi etc. dovrà essere presentato un certificato medico, da parte dell'alunno da indirizzare sia al Comune sia alla scuola sia all'appaltatore e deve essere di data non anteriore a 15 giorni; lo stesso certificato dovrà avere allegate le refertazioni ed il menù alternativo da richiedere alla ditta;
 - b. nel caso di soggetti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico da parte dell'alunno, da indirizzare sia al Comune sia alla scuola sia all'appaltatore con validità non superiore a due mesi ed il menù alternativo da richiedere alla ditta;
3. I pasti speciali dovranno essere forniti direttamente dall'impresa, in singoli contenitori termici monoporzione e recare ciascuno l'indicazione dell'alunno destinatario, senza che ciò dia diritto a variazione del prezzo di aggiudicazione.

4. In caso di indisposizione temporanea di qualche alunno, deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante, la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, ovvero:
 - a. Primo piatto composto da pasta o riso in bianco condito con olio di oliva extravergine, o minestra in brodo vegetale;
 - b. Secondo piatto composto da una porzione di formaggio o, in alternativa, di carni bianche cotte a vapore con carote o patate lesse.
5. La richiesta per la predisposizione delle così dette “diete in bianco” deve essere accertata da parte della ditta non oltre le ore 10 dello stesso giorno di richiesta.
6. Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di 2 giorni consecutivi. Qualora l’indisposizione dell’alunno perduri, dovrà, al terzo giorno, obbligatoriamente esibire la prescrizione medica con le stesse modalità di cui ai punti precedenti 2) e 3).

ART. 16 – NORME E MODALITA’ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nelle linee guida regionali vigenti per la ristorazione scolastica, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nelle linee guida regionali vigenti per la ristorazione scolastica, potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l’Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

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

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell’art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall’art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nelle linee guida vigenti regionali vigenti per la ristorazione scolastica.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza 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, laddove non riportati nell’allegato o modificati successivamente all’approvazione.

In particolare si richiede :

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso tritatura 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.

E’ 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 mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare 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.

E' assolutamente vietato:

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

ART. 17 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multirazione 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 multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile 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 dall'Impresa aggiudicataria.

ART. 18 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso il refettorio di Via Garibaldi 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 dell'Impresa aggiudicataria. L'aumento del numero dei centri di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ART. 19 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 20 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 16 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", 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 delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.11 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, 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. 21– 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. 22 – PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. 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 inoltre dovrà provvedere ad individuare e comunicare il nominativo del proprio coordinatore responsabile della gestione del servizio. Esso sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune, ASL e all'occorrenza con il Dirigente scolastico. Il Coordinatore responsabile dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Dovrà mantenere un contatto continuo con il Comune, per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la ditta dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'Amministrazione.

ART. 23 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e

disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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

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

ART. 24 – PERSONALE DELL'IMPRESA CESSANTE (Clausola sociale – art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016)

Ai sensi dell'articolo 50 del D. Lgs. 50/2016 l'appaltatore dovrà garantire la stabilità occupazionale nel rispetto dei contratti collettivi di settore, per tutta la durata dell'appalto.

La clausola sociale dovrà comportare priorità nell'assorbimento del personale uscente.

ART. 25 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, 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 il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle 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. Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo 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.

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

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

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

ART. 26 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- Ai sensi del reg. ce 852/2004:

autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;

- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre:

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale.
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'Impresa Aggiudicataria deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

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

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

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

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant' altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

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

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

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 27 - OBBLIGHI ONERI E COSTI DELL'AGGIUDICATARIO

Oltre a tutto quanto prescritto nel Disciplinare di gara e nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, la Ditta aggiudicataria si obbliga a provvedere a quanto sottoindicato:

- a) a tutte le imposte e tasse generali e speciali, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'aggiudicatario per l'esercizio di tutti i servizi quivi previsti, con la sola esclusione dell'I.V.A.;
- b) ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi;
- c) a fornire al proprio personale indumenti idonei per tipo e quantità rapportati all'impiego del lavoratore, comprensivi di indumenti speciali e protezioni nel rispetto della vigente normativa antinfortunistica;
- d) ad eleggere domicilio nel Comune di Nuraminis ovvero, nel caso in cui non abbia in Nuraminis uffici propri, deve eleggere domicilio presso lo stesso Comune di Nuraminis in Piazza Municipio 1.
- e) Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto d'appalto sono fatte dal Responsabile del servizio o suo incaricato, a mani proprie dell'appaltatore o di colui che lo rappresenta nella condotta del servizio oppure devono essere effettuate presso il domicilio eletto ai sensi del comma precedente.

Sono compresi nel contratto, nessuna esclusa, e pertanto si intendono remunerati con il prezzo d'appalto tutti i costi per la gestione del presente servizio e per tutte le prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto ed in tutti gli allegati compresi quelli presentati in sede di gara, nonché di quelle che, se anche non indicate,

risultano necessarie per la precisa e regolare esecuzione.

Ai fini esemplificativi e non esaustivi si elencano di seguito i costi che dovranno sostenersi al fine della regolare esecuzione del servizio e che l'appaltatore dichiara, con la presentazione dell'offerta, di aver valutato ritenendo congruo e remunerativo il prezzo offerto:

- a. La disponibilità, per tutta la durata contrattuale, del centro cottura (sia esso in proprietà, locazione, comodato d'uso o altro), in regola con le vigenti normative igienico sanitarie, le relative attrezzature ed impianti necessari (celle frigorifere, fornelli, forno, etc.) compresi tutti i costi relativi all'uso e funzionamento, eventuale installazione, avviamento, ammortamento e manutenzione del centro cottura in conformità delle vigenti normative igienico sanitarie;
- b. La disponibilità, per tutta la durata contrattuale, di n° 1(uno) mezzo di trasporto sufficientemente capiente (sia esso di proprietà, acquisito in leasing, in noleggio o semplicemente in uso) idoneo al trasporto di alimenti secondo quanto stabilito dal D.P.R. n° 327 del 26.03.1980, compresi tutti i costi di acquisto e/o noleggio, carburante e lubrificante, assicurazione, manutenzione e riparazione, ammortamento, pulizia e quant'altro necessario al fine di renderlo operativo e funzionante.
- c. Costi relativi al servizio di pulizia, sanificazione ed igienizzazione (compresi quelli derivanti dall'applicazione delle norme antiCOVID) dei locali e pertinenze scolastiche concesse in uso, al fine di tenere alto il livello igienico sanitario; sono inoltre a carico della ditta lo smaltimento dei rifiuti derivanti dal servizio di refezione nessuno escluso, tenuto altresì conto della raccolta differenziata.
- d. La dotazione di personale indicata nel presente capitolato e nell'offerta tecnica, comprendente tutti i costi di retribuzione, assicurazione obbligatoria, oneri sociali, e quant'altro previsto dalla vigente normativa sul lavoro, nonché i costi relativi agli indumenti del personale;
- e. Costi relativi alla sicurezza dei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n° 626/94 nonché del D.Lgs. n. 193/2007;
- f. Acquisto, per tutta la durata contrattuale, e relativo utilizzo di tutto il materiale a perdere e non, necessario, tipo tovagliato, posateria, piatti, bicchieri, salviette e quant'altro necessario per la somministrazione, dei pasti richiesti;
- g. Acquisto, lavorazione, preparazione e cottura, per tutta la durata contrattuale, delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti, nonché dell'acqua occorrente per ciascun utente della mensa;
- h. Ogni e qualsiasi costo da sostenere per il mantenimento dei livelli quali-quantitativi del servizio da erogare, per tutta la durata contrattuale;
- i. Costi generali di energia, fonti di calore, o simili, del centro cottura e dei mezzi impiegati nel servizio;
- l. Costi ed accessori relativi alle assicurazioni per la responsabilità civile verso terzi, verso prestatori di lavoro, per incendio, furto ed atti vandalici contratte dall'aggiudicatario per la gestione del servizio o in genere per la conduzione dell'attività di impresa e quelli generali di amministrazione e di contabilità comprese le spese telefoniche, di assistenza tecnica software gestione buoni mensa, di fax etc. e quelle derivanti dalle disposizioni tutte previste dal presente Capitolato, nessuna esclusa;
- m. Costi di trasporto, facchinaggio, carico e scarico eventualmente da sostenere e di qualsiasi altro costo necessario per il regolare ed ottimale svolgimento delle prestazioni previste nel presente capitolato, compresi quelli che dovessero sostenersi a seguito di presentazione di offerta migliorativa o per impegni relativi a ulteriori forniture biologiche.

ART. 28 - FORME DI MONITORAGGIO E DI CONTROLLO

La Ditta aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La vigilanza sullo svolgimento del servizio di refezione scolastica di cui al presente capitolato compete al Comune di Nuraminis e alla stessa istituzione scolastica, per tutto il periodo dell'appalto, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Cagliari.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola dell'Infanzia (Centro cottura, refettorio , locali accessori) e Scuola Primaria (refettorio , locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato. 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, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.

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 chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione 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. 29 - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA/POLIZZE ASSICURATIVE

E' obbligo dell'appaltatore, 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 avvelenamento/intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (unmilione/00) per RCT e con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (unmilione/00) per RCO con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso d'infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

ART. 30 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 93 del D.lgs. 50/2016, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal su citato art. 93 pari al 2% 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, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

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.

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. 31 – CONTRATTO

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

ART. 32 - SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice. In mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

ART. 33 - CESSIONE DEL CONTRATTO

Non è ammessa la cessione del contratto sottoscritto con l'Appaltatore, tale cessione è pertanto nulla e non

opera nei confronti della SA, la quale ritiene ancora obbligato all'esecuzione l'aggiudicatario, che in caso d'inadempimento incorre nelle sanzioni e nei provvedimenti previsti dal presente documento.

ART. 34 - CESSIONE DELL'AZIENDA

L'acquirente dell'Appaltatore subentra nel contratto con le modalità previste dall'art. 106, comma I, lett. d) del D.lgs. 50/2016.

Quanto disposto al comma 1 si applica anche in caso di affitto o usufrutto dell'azienda e nei casi di rilevazioni, trasformazione, fusioni, scissioni, insolvenza, per causa di morte dell'aggiudicatario, fatta eccezione per la cessione del contratto.

La cessione di cui al presente articolo è efficace nei confronti della Stazione Appaltante solo qualora il nuovo contraente soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti nel contratto d'appalto, nonché sia in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale, della capacità economica e finanziaria, della capacità tecnica e professionale, richiesti dalla legge e dal presente capitolato speciale d'appalto per l'affidamento del servizio mensa scolastica.

ART. 35 - CESSIONE DEL CREDITO

E' ammessa la cessione dei crediti vantati dall'Appaltatore verso la SA, ai sensi della legge 21 febbraio 1991, n. 52, a condizione che il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario di cui alle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti d'impresa e che il contratto di cessione, in originale o in copia autenticata, sia trasmesso all'Amministrazione prima del certificato di pagamento sottoscritto dal responsabile del procedimento, fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità. La SA può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili all'Appaltatore cedente in base al contratto stipulato con l'Appaltatore medesima.

ART. 36 - MODIFICHE DELLA RAGIONE SOCIALE

Le modifiche e le variazioni della denominazione e della ragione sociale dell'Appaltatore devono essere prontamente comunicate alla SA.

La comunicazione è corredata da copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata; in particolare, dall'atto notarile deve risultare che il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente; in mancanza, il titolare o il legale rappresentante dell'impresa trasmettono apposita dichiarazione contenente quanto richiesto.

Fino a quando non si conclude la procedura di cui ai commi 1 e 2, la Stazione appaltante continua a riconoscere il soggetto contraente; pertanto, eventuali fatture pervenute con la nuova intestazione, nell'attesa, non saranno liquidate

ART. 37 – 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. 38 – PENALITÀ

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

- ◆ Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- ◆ Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- ◆ Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- ◆ Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- ◆ Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- ◆ Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- ◆ Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- ◆ Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- ◆ Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- ◆ Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00

- ◆ Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- ◆ Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- ◆ Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- ◆ Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- ◆ Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00
- ◆ Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00
- ◆ Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- ◆ Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- ◆ Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00
- ◆ Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- ◆ Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- ◆ Mancato rispetto delle norme di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 500,00.

2. Qualora il totale delle penali superi il 10% del totale contrattuale rideterminato a seguito del ribasso d'asta operato in sede di offerta al netto di IVA di legge, l'Amministrazione Comunale di Nuraminis potrà a sua discrezione pervenire alla risoluzione contrattuale.

3. L'applicazione delle succitate penali dovrà essere preceduta da contestazione dell'inadempienza, a cura del Responsabile del Servizio Comunale o suo incaricato, alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 3 giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Responsabile del servizio del Comune di Nuraminis o suo incaricato adotterà le penalità con provvedimento formale e lo trasmetterà alla stessa ditta appaltatrice.

4. Il Comune di Nuraminis procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento o in quello immediatamente successivo. In caso di incapienza dei corrispettivi si provvederà al recupero della fidejussione prestata.

ART. 39 - 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 alla 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;

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

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 40 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa

importanza di clausole essenziali, 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. 41 – CORRISPETTIVI

1. I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica, posti a carico dell'Amministrazione Comunale, saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo della veridicità di quanto richiesto.

2. La liquidazione avverrà previa presentazione di fatture con scadenze mensili posticipate. Le fatture dovranno essere corredate:

1. dagli ordinativi giornalieri sulla base delle presenze giornaliere degli alunni e insegnanti
2. dal report relativo ai pasti erogati nel caso di gestione informatizzata dei buoni pasto

ART. 42 - LIQUIDAZIONE E PAGAMENTI

1. L'emissione di ogni certificato di pagamento è subordinata all'acquisizione del DURC e di ogni altra documentazione attestante che gli adempimenti connessi con le prestazioni di lavoro dipendente concernenti il servizio (versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente, versamento dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie dei dipendenti) sono stati correttamente eseguiti dall'appaltatore.

2. La liquidazione delle prestazioni avverrà mensilmente in base alle fatturazioni eseguite dall'appaltatore a cura del Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione.

3. La liquidazione delle prestazioni avverrà a favore del soggetto autorizzato a riscuotere, entro 30 giorni dall'acquisizione del DURC regolare che sarà richiesto a cura della stazione appaltante a seguito della presentazione della regolare fattura dell'appaltatore.

4. Per regolarità di fatturazione si intende la regolarità della sua composizione e dei suoi allegati, della regolarità ai fini fiscali ed ai fini dell'imposta sul valore aggiunto.

ART. 43 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 della legge 13.08.2010, n. 136, l'appaltatore si obbliga ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la Società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto devono essere registrati su tale conto correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. L'appaltatore si obbliga, inoltre, a comunicare al Comune di Nuraminis gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

ART. 44 - ADEMPIMENTI E VERIFICHE PRELIMINARI ALLA CONSEGNA DEL SERVIZIO

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

- a) la cauzione definitiva;
- b) polizza assicurativa responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio (RCT e RCO);
- c) l'elenco del personale impiegato, con relativa denuncia agli Enti Previdenziali ed assistenziali, con relative qualifiche, numero di matricola dipendente, numero di iscrizione libro paga, numero posizione previdenziale;
- d) nominativo del Responsabile coordinatore del servizio;
- e) Piano HCCP;
- f) DUVRI integrato
- g) elenco delle derrate alimentari con relativi marchi e nominativi delle aziende fornitrici (contratti di fornitura – certificati di conformità dei prodotti, ecc.)

ART. 45 - CONSEGNA DEL SERVIZIO

1. A seguito del buon esito degli adempimenti e verifiche di cui all'articolo precedente il Responsabile del Servizio procederà alla consegna del servizio previa stipulazione del contratto d'appalto.
2. Al fine di garantire il servizio agli utenti, potrà essere dato avvio all'esecuzione del contratto sotto le riserve di legge, constatandolo dalla comunicazione di consegna, nelle more della stipulazione del contratto medesimo.
3. L'avvio del servizio è in ogni caso subordinato agli accertamenti antimafia previsti dalla legge e alla costituzione della cauzione definitiva.

ART. 46 - INIZIO DELLE PRESTAZIONI

L'Appaltatore è obbligato ad iniziare effettivamente le prestazioni richieste dalla data che gli verrà comunicata in occasione della consegna del servizio, pena la decadenza dell'appaltatore.

ART. 47 – CONTROVERSIE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt. 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente Cagliari.

ART. 48 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

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

ART. 49 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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