COMUNE DI NULE

Settore Affari Generali

ALLEGATO 5

Progetto di gestione

Servizio di ristorazione scolastica agli alunni e
al personale scolastico della Scuola Primaria e della
Scuola Secondaria di primo grado, anni scolastici
2019/2020, 2020/2021, 2021/2022

Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

INDICE

PARTE I
INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO E DURATA
ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO
ARTICOLO 2 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO
ARTICOLO 3 – IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO POSTO A BASE DI GARA
ARTICOLO 4 - REVISIONE PREZZI
ARTICOLO 5 – ESTENSIONE O RIDUZIONE DEL SERVIZIO
ARTICOLO 6 – PROROGA TECNICA
ARTICOLO 7 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI
ARTICOLO 8 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA
PARTE II
PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI
ARTICOLO 9 – LOCALI E ATTREZZATURE CENTRO DI COTTURA. UTILIZZO E MANUTENZIONE
ARTICOLO 10 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.
ARTICOLO 11 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE
ARTICOLO 12 – IMPEGNI DELL'OPERATORE ECONOMICO RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE
ARTICOLO 13 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE
PARTE III
OBBLIGHI AMMNISTATIVI E RESPONSABILITÀ
ARTICOLO 14 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA. SISTEMA INFORMATIVO
ARTICOLO 15 – RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI
PARTE IV
ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E RISORSE UMANE
ARTICOLO 16 – PERSONALE
ARTICOLO 17 - CLAUSOLA SOCIALE
ARTICOLO 18 – ORGANICO ADDETTI. REFERENTE TECNICO.
ARTICOLO 19 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI
ARTICOLO 20 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)
PARTE V
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ
ARTICOLO 21 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE
ARTICOLO 22 - CESTINI FREDDI
PARTE VI
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI
ARTICOLO 23 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI
ARTICOLO 24 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO
ARTICOLO 25 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO
ARTICOLO 26 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE
ARTICOLO 27 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA
ARTICOLO 28 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI E DEGLI AVANZI E SMALTIMENTO RIFIUTI

ARTICOLO 29 - CONSERVAZIONE CAMPIONI
ARTICOLO 30 – DIVIETI
PARTE VII
CONTROLLI, VIGILANZA E PENALI
ARTICOLO 31 - COMITATO MENSA SCOLASTICA E RUOLO DELLA SCUOLA
ARTICOLO 32 – VERIFICHE E CONTROLLI
ARTICOLO 33 – INADEMPIENZE E PENALI
PARTE VIII
GESTIONE DEL CONTRATTO RISOLUZIONE
ARTICOLO 34 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO
ARTICOLO 35 – CONTRATTO
ARTICOLO 36 - SUBAPPALTO
ARTICOLO 37 CORRISPETTIVO E MODALITÀ DI PAGAMENTO
ARTICOLO 38 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ARTICOLO 39 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
ARTICOLO 40 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO
ARTICOLO 41 - FORO COMPETENTE
PARTE IX
DISPOSIZIONI FINALI
ARTICOLO 42 – NOTA INFORMATIVA PER LA TUTELA DELLA RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
ARTICOLO 43 – SPESE, IMPOSTE E TASSE
ARTICOLO 44 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

ALLEGATI

Allegato n. 5.1. Plessi scolastici

Allegato n. 5.2. Centro di cottura (*Planimetria e dotazioni strumentali*)

Allegato n. 5.3. Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche.

Allegato n. 5.4. Menù, tabelle dietetiche, composizione degli alimenti, grammature.

Allegato n. 5.5. Elenco del personale (*Clausola sociale articolo 17*)

PARTE I
INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO E DURATA

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. È oggetto del presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale la gestione per tre anni scolastici: **2019/2020**, **2020/2021**, **2021/2022,** con rinnovo opzionale per gli anni scolastici **2022/2023, 2023/2024, 2024/2025** del servizio di ristorazione scolastica agli alunni e al personale scolastico della Scuola Primaria frequentanti il tempo pieno, per n. 5 giorni a settimana dal **lunedì** al **venerdì**, convenzionalmente dal **1 ottobre** al **31 maggio** di ciascun anno scolastico e della Scuola Secondaria di primo grado di Nule, frequentanti il tempo pieno, per n. 2 giorni a settimana **secondo i giorni di rientro**, convenzionalmente dal **1 ottobre** al **31 maggio** di ciascun anno scolastico.

2. I servizi connessi alla refezione scolastica sono i seguenti:

a) approvvigionamento delle derrate a ridotto impatto ambientale e preparazione dei pasti (pranzo) presso il centro cottura messo a disposizione dalla Stazione Appaltante;

b) scodellamento e distribuzione dei pasti per gli alunni della scuola primaria e per gli alunni della scuola Secondaria di primo grado;

b) fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione quali eventuale trasporto, allestimento refettori, riordino, pulizia e sanificazione dei refettori, cucina ecc. da effettuarsi con personale dell'Operatore economico aggiudicatario;

d) eventuale fornitura presso le singole scuole degli strumenti necessari alla distribuzione e consumo dei pasti quali piatti, posate, bicchieri infrangibili, tovagliette e vassoi etc.;

e) fornitura di tutti gli strumenti eventualmente necessari alla preparazione dei pasti (utensili da cucina necessari per la preparazione dei cibi (ad esempio per: pelare, schiacciare, affettare, grattugiare pentole, padelle, coltelli, taglieri, e utensili utili all'erogazione del Servizio anche non ricompresi nel presente elenco e non disponibile nel centro cottura;

f) gestione dei rifiuti;

h) manutenzione ordinaria degli elettrodomestici e di tutte le attrezzature presenti nel Centro di cottura comunale.

i) riscontro e verifica delle presenze avvalendosi anche del sistema informatizzato messo a disposizione dal Comune per la rilevazione delle presenze;

l) promozione della educazione alimentare in collaborazione con la scuola e altre agenzie coinvolte.

ARTICOLO 2 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario e gli orari indicati dall'istituzione scolastica in accordo con il Comune, generalmente fissati nel seguente modo:

a) **Scuola Primaria di** in **via Cagliari, 1** dal **1 ottobre** al **31 maggio** di ciascun anno scolastico;

b) **Scuola Secondaria di primo grado** in **via Sassari, 10** dal **1 ottobre** al **31 maggio** di ciascun anno scolastico, nei giorni di rientro pomeridiano.

2. Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui al periodo precedente, non dà diritto all'Operatore economico ad alcun risarcimento.

3. Nel caso in cui il numero degli alunni risulti superiore al numero dei posti disponibili per ciascun refettorio il servizio dovrà essere organizzato in più turni.

ARTICOLO 3 – IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO POSTO A BASE DI GARA

1. Il valore complessivo presunto del presente appalto, per la durata di **tre anni** scolastici (**2019/2020**, **2020/2021**, **2021/2022)**, è stimato complessivamente in € **146.566,73**, oltre **€ 1.465,66** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA di legge. Il prezzo unitario del pasto, da contabilizzare a misura è determinato, a base di gara, in **€ 4,45**, oltre **€ 0,05** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA di legge. Sullo stesso sarà applicato il ribasso percentuale proposto in sede di gara.
2. La stima approssimativa del **fabbisogno complessivo** di pasti è pari a **32.910** (**10.970** per anno scolastico), ed è stata calcolata sulla base del consuntivo del numero dei fruitori complessivi del servizio nell'anno scolastico **2018/2019**. Il numero dei pasti risultante dal consuntivo dell'anno scolastico 2018/2019 non costituisce minimo garantito per l'Operatore economico. Il numero dei pasti indicati pertanto è suscettibile di variazione in aumento o in diminuzione in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio a domanda individuale.
3. Il corrispettivo per il servizio oggetto di affidamento, è determinato in ogni caso **a misura**, e viene definito a seguito della componente di ribasso offerta in sede di gara, sull'importo base, oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA di legge, in base al quadro economico di progetto.
4. All'operatore economico sarà esclusivamente corrisposto l'importo pari al costo unitario del singolo pasto erogato derivante dal prezzo offerto in sede di gara, moltiplicato per il numero di pasti regolarmente attestati e certificati conformi a regola d'arte, per quantità e qualità, dal RUP/Direttore dell'esecuzione. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'Operatore economico 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.
5. Il prezzo offerto dall'operatore economico sarà soggetto a revisione unicamente ai sensi del successivo articolo 4, trattandosi di contratto ad esecuzione continuata e periodica.

ARTICOLO 4 - REVISIONE PREZZI

1. I corrispettivi indicati in sede di gara non potranno subire variazioni nel corso del primo anno.
2. A partire dal secondo anno i corrispettivi contrattuali potranno essere sottoposti a revisione, previa documentata richiesta da parte dell'operatore economico, in base alle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di impiegati e operai (indice FOI).

ARTICOLO 5 – ESTENSIONE O RIDUZIONE DEL SERVIZIO

Ai sensi dell'art 106, comma 12, del *Codice dei contratti pubblici*, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni (numero di pasti) fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto stimato, può imporre all'operatore economico l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Operatore economico non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 6 – PROROGA TECNICA

1. Si precisa che nel caso in cui allo scadere del contratto, l'amministrazione si trovasse nell'eventualità di non aver concluso le procedure di gara per l'individuazione del nuovo esecutore del servizio, lo stesso potrà essere prorogato esclusivamente in corso di esecuzione ai sensi dell'articolo 106, comma 11 del Codice dei contratti pubblici. La proroga sarà limitata al

tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente.
2. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

ARTICOLO 7 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

1. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nei documenti tecnici di progetto, nel presente capitolato e nei documenti di gara.
2. Il servizio dovrà essere effettuato presso i locali della sala mensa della scuola Primaria, già debitamente allestita e autorizzata allo scopo. La preparazione dei pasti e la loro cottura dovrà avvenire presso il centro di cottura comunale sito presso la scuola di via Cagliari. In alternativa ed esclusivamente in caso di impossibilità per guasti o malfunzionamento del centro cottura, non imputabile all'operatore economico, o per cause di forza maggiore, l'Operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere alla preparazione di pasti presso altro centro di cottura di cui deve disporre a titolo di proprietario, locatario o altro, ubicato non oltre 20 km dal Comune di Nule.
3. L'Operatore economico dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad istaurarsi tra il Comune di Nule ed il personale dell'Operatore economico appaltatrice.
4. Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:
a) l'Operatore economico 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;
b) in relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, quella da utilizzare è l'acqua di rete, (anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche). Se ciò non fosse possibile sarà cura dell'Operatore economico fornire acqua in confezione senza che l'Operatore economico possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo;
c) la fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari/celiachia etc.) e diete per motivi religiosi o etici;
d) l'allestimento dei tavoli dei refettori ricercando, ai soli fini educativi, il coinvolgimento degli insegnanti e degli alunni in raccordo con tutti i soggetti interessati (Comune, ASL, Gestore, Scuola, Genitori);
e) la distribuzione con scodellamento dei pasti per gli alunni della scuola Primaria e della scuola Secondaria di primo grado;
f) lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
g) la fornitura degli eventuali utensili e delle attrezzature necessarie per la preparazione e distribuzione dei pasti;
h) la fornitura delle eventuali stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola Primaria (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o, tovaglioli,);
i) eventuale fornitura e posa del rilevatore di gas;
l) i pasti dovranno essere somministrati presso la sede del refettorio della Scuola Primaria in via

Cagliari.
m) il Servizio eventuale di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto di pasti e distribuzione presso il refettorio della scuola primaria distante dal 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;
n) pubblicazione all'ingresso degli edifici del menù scolastico e l'elenco delle derrate alimentari impiegate per la preparazione del menù e la loro provenienza (nome e ubicazione ditta produttore-fornitore).
4. Inoltre l'Operatore economico si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Nule e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività (*Natale, Carnevale, Pasqua, festa di fine anno*, etc.) od altre iniziative con proposta di specifico menù predisposto nel rispetto delle linee guida regionali; il costo unitario è quello di aggiudicazione. Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, assolutamente vietati, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti e posate in ceramica, vetro, melammina e plastica rigida, bicchieri in vetro infrangibile, destinati, quindi, al lavaggio e al riuso, vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. Una scelta in linea con le politiche ambientali a basso impatto inquinante.
5. L'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, deve essere effettuata con lavaggio in lavastoviglie. Le ditte inoltre sono obbligate a utilizzare detergenti a basso impatto ambientale. Questi nuovi accorgimenti possano ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti. Una soluzione alternativa, esclusivamente 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 refettori, in modo da non arrecare interruzione al servizio.
6. Si specifica che l'assistenza agli alunni del **primo anno** della scuola Primaria durante il pranzo, è di competenza esclusiva della scuola e nello specifico dei docenti e del personale Ata presente alla pausa pranzo (come ad esempio: taglio della carne, sbucciatura della frutta).

ARTICOLO 8 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da:
a) alunni della scuola Primaria;
b) alunni della scuola Secondaria di primo grado;
c) personale docente;
d) personale ausiliario ATA che svolge attività di assistenza mensa autorizzato dal Comune.
e) personale (autorizzato dal Comune) incaricato dei servizi di assistenza specialistica

PARTE II
PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

ARTICOLO 9 – LOCALI E ATTREZZATURE CENTRO DI COTTURA. UTILIZZO E MANUTENZIONE

1. Il servizio dovrà essere svolto dall'Operatore economico con capitali e mezzi tecnici di cui ha la disponibilità e con proprio personale, mediante l'organizzazione propria e a suo rischio.
2. Il Comune mette a disposizione dell'Operatore economico i locali concessi in uso temporaneo gratuito, comprendenti:
a) il **Centro di cottura** con le dotazioni indicate nell'**Allegato n. 2**, al presente Capitolato, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate;
b) il Refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Primaria.
2. L'Operatore economico potrà dotare il Centro cottura della eventuale attrezzatura aggiuntiva qualora ritenuta indispensabile al funzionamento della cucina, da indicare in sede di offerta tecnica in fase di procedimento di scelta del contraente. Ogni altra attrezzatura fornita finalizzata al miglior funzionamento del centro cottura sarà oggetto di valutazione nelle offerte tecniche.
3. L'Operatore economico assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Operatore economico la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da guasto accidentale, incuria e/o dolo dell'Operatore economico stesso.
4. La **manutenzione straordinaria** sarà a carico della Stazione Appaltante, di competenza dell'Ufficio Tecnico, salvo la possibilità di incaricare preventivamente l'Operatore economico aggiudicatario. In questa fattispecie la somma anticipata dall'Operatore economico verrà ristorata dietro presentazione di regolare fattura. L'Operatore economico dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Operatore economico nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Operatore economico ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Operatore economico dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'Operatore economico è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.
5. Sono a carico dell'Operatore economico appaltatrice la **manutenzione ordinaria** di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature utilizzati per il servizio di ristorazione (tra cui anche pulizia ugelli cucina, sostituzione tubazioni, pulizia scarichi), sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza e per mantenere le apparecchiature funzionanti e conformi all'utilizzo destinato. In ogni caso il personale dell'Operatore economico 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.
6. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato esclusivamente al personale dell'Appaltatore, alla ASL e a quello espressamente autorizzato dal Comune (Ufficio Pubblica Istruzione, Ufficio Tecnico/Urbanistico, rappresentanti della commissione mensa). L'ingresso ai non autorizzati è vietato e sanzionato.

ARTICOLO 10 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

1. 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 l'Operatore economico 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 della Comunità Europea 21 novembre 2012, n. 1151/2012. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nel documento "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari" che verrà allegato al disciplinare di gara. Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro Produzione Pasti/cottura, devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.
2. L'Operatore economico 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.
3. L'Operatore economico 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.
4. L'Operatore economico 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.

ARTICOLO 11 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

1. Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'articolo 59 della Legge 23 dicembre 1999, n. 488 e alla L.R. 19 gennaio 2010, n.1, l'utilizzo di prodotti agro alimentari 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, 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:
a) la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
b) la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
c) l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
d) 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'Operatore economico 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.
2. Per prodotto "*biologico*" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento della Comunità europea 28 giugno 2007, n. 834/2007/CE, dal Regolamento della Comunità europea 28 giugno 2007, n. 834/2007/CE e dal Regolamento della Comunità europea 5 settembre 2008, n. 889/2008/CE e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.
3. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "*DOP*" (Denominazione di Origine Protetta) "*IGP*" (*Indicazione Geografica Protetta*) , così come definiti dal Regolamento della Comunità europea 21 novembre 2012, n. 1151/2012.
4. Per prodotto "*tradizionale*" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal Decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 e D.M. 8 settembre 1999, n. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.
5. Per filiera corta si intende la 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.
6. 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.
7. Per prodotto regionale (Km 0) è quello derivato da materie prime coltivate o nate in Sardegna. Eventuali trasformazioni o lavorazioni devono essere svolte in Sardegna.
8. La quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto.
9. È comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire il **80%** del numero di materie prime, impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù), certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta così indicativamente ripartite:
a) 40% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche;
b) 40% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali, regionali e a filiera corta.
10. L'Operatore economico deve obbligatoriamente indicare in sede di offerta tecnica, a pena di esclusione, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici e con copia del pre-accordo/convenzione stipulata con i produttori agricoli locali (es: Coldiretti, produttori individuali, etc.). L'Operatore economico dovrà esibire, a richiesta del R.U.P. e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.
11. L'Operatore economico 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

ARTICOLO 12 – IMPEGNI DELL'OPERATORE ECONOMICO RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

1. È compito dell'Operatore economico presentare, in sede di Offerta Tecnica, un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'Agenzia Laore Sardegna e altri Enti, l'educazione alimentare.

ARTICOLO 13 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

1. Il Comune di Nule, in aderenza alla Legge 25 giugno 2003, n. 155, previo parere circa le modalità da parte della Azienda A.S.S.L. Sassari, in accordo con l'Operatore economico, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari 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 che effettuano la distribuzione gratuita.
2. I residui potranno essere destinati alle strutture di ricovero di animali di affezione di cui alla legge 14 agosto 1991, n. 281, e successive modificazioni, nel rispetto di quanto previsto dal Decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152.
3. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:
a) l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
b) deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
c) l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
d) l'Operatore economico che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne preventivamente informato;
e) deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.
4. A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà. Questo tipo di gestione non può essere però la soluzione automatica del problema degli "*avanzi*", che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio. In ogni singola realtà scolastica deve essere, infatti, valutata l'eventuale esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, ricercandone le cause e intervenendo per superare eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio, oltre che perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana comunale.

PARTE III
OBBLIGHI AMMINISTRATIVI E RESPONSABILITÀ

ARTICOLO 14 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETE UTENZA. SISTEMA INFORMATIVO

1. Al fine di ottimizzare le operazioni di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti l'Operatore economico deve avvalersi del programma informatico applicativo di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di raccolta dati dei singoli alunni messo a disposizione dal Comune (**Eat up Mense 2.0**). La descrizione puntuale delle modalità tecniche e organizzative di gestione proposte, coerenti con le prescrizioni del presente articolo, dovrà essere oggetto del progetto tecnico organizzativo da presentare in sede di gara.
2. L'utente genitore accede al sistema informativo web, messo a disposizione su internet, attraverso specifiche credenziali (username e password) che consentono di visualizzare la propria anagrafica. La rilevazione quotidiana delle presenze è effettuata direttamente presso ogni plesso scolastico con l'ausilio di un adeguato sistema informatico in grado di trasmettere tutti i dati rilevati al sistema informativo per le successive fasi produttive ed amministrative. I genitori (o tutori), con specifiche credenziali di accesso accedono esclusivamente alle informazioni di loro pertinenza, quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tenendo conto inoltre delle tariffe personalizzate ad esso associate. Il sistema informativo assicura le seguenti funzionalità:
a) garantire la semplificazione delle procedure di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti con conseguente riduzione del margine di errore;
b) associare ad ogni utente un codice badge, utilizzabile e per la rilevazione della presenza e per riconoscere l'utente nella gestione dei crediti e gestione della ricarica;
d) associare ad ogni utente l'eventuale dieta speciale;
e) fornire al centro di cottura un'indicazione precisa e tempestiva del numero delle presenze effettive nella giornata distinte in base alle tipologie di pasto e al luogo di destinazione;
g) garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
h) garantire un controllo amministrativo-contabile, sia in termini di fatturazione sia in termini di pagamento delle quote dovute;
i) garantire in tempi brevi la trasmissione dei dati dall'Istituzione Scolastica al centro cottura;
3. In caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato sarà cura del personale dell'Operatore economico registrare le presenze e comunicare formalmente al Comune via posta certificata i nominativi degli alunni presenti al pranzo suddivisi per classe e grado di istruzione.

ARTICOLO 15 – RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

1. L'Operatore economico è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi dall'utilizzo delle attrezzature e del Centro cottura del Comune, casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Operatore economico da parte di società assicuratrici.
2. L'Operatore economico sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia. In relazione a quanto sopra, dovrà pertanto stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità

civile verso terzi **RCT** a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto. I massimali di polizza non dovranno essere inferiori ai seguenti:
a) R.C.T per sinistro € 2.500.000,00;
b) R.C.T per persona € 1.000.000,00;
c) R.C.T per danni a cose o animali € 1.000.000,00;
3. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita quando vi sia una svalutazione superiore al 10%. In caso di raggruppamento temporaneo d'imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.
4. Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza entro la data definita dal RUP o dal Direttore dell'esecuzione. Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

PARTE IV
ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E RISORSE UMANE

ARTICOLO 16 – PERSONALE

1. 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. Il personale dipendente dell'Operatore economico nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del contratto, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal *Codice di comportamento dei dipendenti pubblici* di cui al Decreto del presidente della repubblica 16 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del Decreto legislativo n. 165/2001". Il procedimento disciplinare per i dipendenti dell'Operatore economico appaltatrice dovrà avere le stesse garanzie stabilite per il personale del Comune ed indicate nel regolamento dell'organico vigente.
2. L'Operatore economico dovrà altresì verificare che gli operatori in adibiti al servizio, rappresentando nell'espletamento delle loro funzioni i servizi dell'Amministrazione Comunale di Nule, rispettino il codice di comportamento dei dipendenti pubblici D.lgs. 165/2001 e il regolamento così come approvato dal Codice disciplinare del Comune di Nule in ottemperanza a quanto disposto all'art 59 del CCNL Funzioni Locali del 21.05.2018.
3. L'Operatore economico dovrà altresì garantire l'applicazione del Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (noto anche come "GDPR – *General Data Protection Regulation*").

ARTICOLO 17 - CLAUSOLA SOCIALE

1. Il presente contratto di appalto è soggetto, ai sensi dell'articolo 50 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, all'osservanza delle norme in materia di cessazione e cambio di appalto secondo le modalità previste dai CCNL in vigore in tema di subentri di gestione e continuità dei rapporti.
2. A tal fine, in caso di cambio di gestione, l'esecutore del servizio è obbligato ad assorbire ed utilizzare, **prioritariamente**, nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti o soci lavoratori del contraente uscente, individuati nell'**Allegato n. 5** al presente Capitolato, nel rispetto del monte ore annuo complessivo che ciascuna impresa dovrà garantire al personale assorbito per lo svolgimento del servizio.
3. La presente clausola vincola l'Operatore economico anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale della struttura o dimensione della società/impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

ARTICOLO 18 – ORGANICO ADDETTI. REFERENTE TECNICO

1. L'Operatore economico deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di gara il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti e alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; il numero degli addetti alla distribuzione che deve essere tale da garantire un rapporto adeguato. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente

reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.
2. L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche e mansioni. 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'Operatore economico la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'Operatore economico provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Comune.
3. Tra il personale amministrativo dell'Operatore economico dovrà essere nominato un **Referente tecnico unico** del servizio dotato di poteri decisionali, esecutivi e operativi in ordine a tutte le problematiche relative all'esecuzione del contratto che possa interfacciarsi direttamente con il RUP/Direttore dell'esecuzione del contratto.

ARTICOLO 19 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

1. L'Operatore economico 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.
2. L'Operatore economico 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.
3. 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 sopra precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Operatore economico l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del **20%** sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Operatore economico delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ARTICOLO 20 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. L'Operatore economico 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:
a) Regolamento della Comunità Europea 29 aprile 2004, n. 852/2004/CE di 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;
b) Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 sulla salute e sicurezza sul lavoro e addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;
2. L'Operatore economico deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza del Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche e integrazioni, che sono da considerarsi condizioni minime richieste. L'Operatore economico è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, e dovrà presentarlo alla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio. L'Operatore economico potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.
3. L'Operatore economico 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 dal Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Operatore economico 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.
4. L'Operatore economico è tenuto, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

PARTE V
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ

ARTICOLO 21 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

1. Entro 15 giorni dalla comunicazione di affidamento, il menù pasti, predisposto dal Comune sulla base di quanto indicato nell'**Allegato n. 4** al presente Capitolato**,** dovrà essere sottoposto, da parte dell'Operatore economico, alla valutazione e vistato da un nutrizionista. Sarà compito del Comune acquisire l'eventuale successivo visto da parte della ASL territorialmente competente. Le tabelle dovranno essere attuate, alternativamente, su cinque settimane di distribuzione e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici; il menù proposto dovrà contenere senza oneri aggiunti, piatti unici, menù per pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività od altre iniziative/ urgenze in caso di mancato funzionamento del centro cottura. 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.
2. È obbligo per l'Operatore economico garantire la fornitura dei pasti previsti nel menù anche nei casi di guasto di uno o più impianti; interruzione temporanea del servizio per cause quali: incidenti, interruzione dell'energia elettrica; avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, posto che l'impresa aggiudicataria deve disporre di un proprio Centro di cottura non distante dal Comune più di 20 km.
3. L'Operatore economico 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.

ARTICOLO 22 CESTINI FREDDI

1. L'Amministrazione comunale e/o le istituzioni scolastiche potranno richiedere all'Operatore economico la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze o a causa di sostituzione del pasto causa rifiuto comprovato e motivato dei pasti forniti.
2. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono essere così composti:
a) un panino con prosciutto cotto, crudo o formaggio per la scuola primaria e due panini per quella secondaria di primo grado;
b) una banana;
c) un pacchetto di biscotti secchi;
d) un succo di frutta in brick;
e) una bottiglia d'acqua naturale in PET da 250 ml;
3. I cestini freddi, devono contenere inoltre la seguente dotazione:
a) n. 2 tovaglioli di carta riciclabile;
b) n. 1 bicchiere in materiale bio-degradabile, riciclabile e compostabile;
c) n. 1 salviettina monouso umidificata.

PARTE VI
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 23 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

1. I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'**Allegato n. 3** "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*". In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli concordati con il 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 l'Operatore economico le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.
2. Per la preparazione dei pasti l'Operatore economico 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'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'articolo 31 del DPR 26 marzo 1980, n. 327 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
3. 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 conformi a quanto descritto nella tabella merceologica.
4. 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, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia. In particolare si richiede:
a) 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;
b) 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;
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;
d) 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
e) sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale
f) cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
g) aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
h) preparare il purè con patate fresche lessate
i) le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto
l) le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
m) limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali

n) non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta
o) 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
p) solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti;
5. È assolutamente vietato: bruciare il cibo; 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; doppiare le porzioni di carboidrati.
6. Presso le sedi scolastiche è a disposizione l'acqua di rete distribuita mediante le apposite colonnine di distribuzione. È obbligo dell'Operatore economico provvedere all'analisi chimico/biologica una volta all'anno. Copia della certificazione dovrà essere consegnata al Comune a conferma dell'avvenuto controllo.

ARTICOLO 24 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra +60° e +65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a +10° C).
2. La frutta e il 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.
3. I contenitori isotermici multiporzione 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 dall'Operatore economico.

ARTICOLO 25 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

1. L'Operatore economico deve provvedere all'eventuale trasporto dei contenitori termici presso il refettorio 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'Operatore economico aggiudicatario. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.
2. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla stazione appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ARTICOLO 26 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

1. L'Operatore economico si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati. Per le derrate fresche l'Operatore economico 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 stesse, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.
2. In ogni caso, l'Operatore economico, ai sensi dell'articolo 105, comma 2, del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, comunica alla stazione appaltante, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti di forniture e servizi che non sono sub-appalti, stipulati per l'esecuzione dell'appalto, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto della fornitura o del servizio affidato.

ARTICOLO 27 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

1. L'Operatore economico è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Regolamento della Comunità Europea 29 aprile 2004, n. 852/2004/CE 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. L'Operatore economico è tenuto inoltre all'osservanza delle norme in materia di controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore ai sensi del Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 di attuazione della Direttiva CEE 21 aprile 2004, n. 2004/41/CE.
2. Sono a carico dell'Operatore economico tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ARTICOLO 28 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI E DEGLI AVANZI E SMALTIMENTO RIFIUTI

1. Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quanto diversamente concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.
2. È severamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, fatta esclusione per le forme riportate nell'articolo 13 del presente Capitolato.
3. 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.
4. I rifiuti solidi urbani prodotti nel Centro cottura pasti e nei refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'articolo 13, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dall'Operatore economico e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana gestito in forma associata dalla Comunità Montana del "*Goceano*", nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo. L'Operatore economico deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.
4. È 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 dell'Operatore economico. L'Operatore economico, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ARTICOLO 29 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Operatore economico deve prelevare tre porzioni a campione di ciascun alimento somministrato giornalmente, riporle in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarle in freezer a temperatura di circa -18 °C per le 72 (*settantadue*) ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora del prelievo.

ARTICOLO 30 – DIVIETI

1. 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.

PARTE VII
CONTROLLI, VIGILANZA E PENALI

ARTICOLO 31 - COMITATO MENSA SCOLASTICA E RUOLO DELLA SCUOLA

1. Il Comune di Nule si riserva di istituire una **Commissione per la mensa scolastica**, con funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio. L'Operatore economico dovrà consentire lo svolgimento dei compiti ispettivi e di controllo dell'organismo.
2. La Scuola e gli insegnanti, rivestono un compito cruciale nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino (soprattutto in situazioni particolari o disagiate), con nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari, gestendo con serenità le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio. I docenti hanno pertanto un ruolo di rilievo nell'educazione alimentare, anche con il coinvolgimento attivo delle famiglie, al fine di favorire l'acquisizione di abitudini alimentari corrette.

ARTICOLO 32 – VERIFICHE E CONTROLLI

1. Fermi restando i controlli da parte delle autorità preposte alla sicurezza sugli alimenti, è facoltà del RUP e del Direttore dell'esecuzione del contratto, disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità previste dal DM 7 marzo 2018, n. 49 (*Regolamento recante: «Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione»*) tutti controlli in loco (Centro cottura, refettorio, locali accessori) finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'Operatore economico alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.
2. È altresì, facoltà del RUP e del Direttore dell'esecuzione del contratto 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 in sedei di gara.
3. I controlli saranno effettuati secondo la metodologia che i tecnici incaricati riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video. I controlli sui servizi di ristorazione saranno articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio e potranno essere effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

ARTICOLO 33 – INADEMPIENZE E PENALI

1. Ove si verifichino inadempienze dell'Operatore economico nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato.
2. Le penalità che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 500,00;
b) Ingresso di personale non dipendente dalla Stazione Appaltante e dall'Operatore economico all'interno dei locali della mensa € 500,00;
c) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00;
d) Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00;
e) Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00/a pasto mancante;
f) Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati senza cause di forza maggiore: € 2.000,00;
g) Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00/a portata;
h) Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 500,00/a pasto
i) Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
j) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00;
k) Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 150,00/a portata;
l) Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 500,00;
m) Rinvenimento di parassiti: € 500,00;
n) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: da € 500,00 a € 1.000,00;
o) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00;
p) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 500,00;
q) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 2.000,00;
r) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 1.000,00;
s) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 1.000,00;
t) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 1.000,00;
u) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 1.500,00;
v) Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dell'orario previsto: € 100,00;
w) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193: € 1.500,00;
x) Gravi casi di intossicazione alimentare: € 3.000,00;

y) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi: € 1.000,00 più applicazione sanzionatoria prevista dalla normativa vigente;
z) Mancata attuazione delle offerte migliorative e/o aggiuntive proposte in sede di gara: € 3.000,00;
aa) Tutte le azioni che nel presente capitolato sono espressamente vietate e non comprese nel suddetto elenco: € 500,00 per ciascuna azione, escluso il sub-appalto per cui si rimanda agli articoli 36 e 39 del presente Capitolato.

3. Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto.
4. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.
5. L'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti notificata tramite mail o fax o posta certificata. Alla contestazione dell'inadempienza l'Operatore economico ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della notifica di addebito. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Comune non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni adottate, applica totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate. Il provvedimento che commina la penalità viene adottato dal Responsabile del Servizio, su proposta del RUP/Direttore dell'esecuzione, con Determinazione dirigenziale e comunicato con notifica tramite posta certificata.
6. Il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio a spese dell'Operatore economico e procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle prime fatture emesse dall'Operatore economico.
7. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali.
8. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'Operatore economico.
9. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

PARTE VIII
GESTIONE DEL CONTRATTO RISOLUZIONE

ARTICOLO 34 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO
1. Il Comune si riserva la facoltà di nominare un Direttore dell'esecuzione del contratto diverso dal **RUP** con il compito di svolgere tutte le attività previste dal Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e dal Titolo III del DM 7 marzo 2018, n. 49.
2. Nel caso in cui il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto non coincida con il RUP verrà immediatamente comunicato all'impresa aggiudicataria.

ARTICOLO 35 – CONTRATTO
1. Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà predisposto e stipulato, a pena di nullità, nella forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante della stazione appaltante o mediante scrittura privata. È espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta e pertanto non vincola la stazione appaltante nei confronti dell'Operatore economico. L'offerta vincola, invece, immediatamente l'Operatore economico aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.
2. Poiché l'offerta presentata dall'Operatore economico ha validità 180 giorni, qualora l'appaltatore non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune pertanto la Stazione Appaltante provvederà all'escussione della cauzione provvisoria.

ARTICOLO 36 - SUBAPPALTO
Ai sensi e per effetto dell'articolo 105, comma 4, lett. a), del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 è vietato il subappalto.

ARTICOLO 37 CORRISPETTIVO E MODALITÀ DI PAGAMENTO
1. Con l'importo determinato ai sensi del precedente articolo 3, l'Operatore economico esecutore del servizio si intende compensato di qualsiasi suo avere e pretendere dal Comune per il servizio di cui trattasi, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi.
2. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato **a misura**, con riferimento al servizio effettivamente svolto, in rate periodiche posticipate bimestrali, secondo quanto previsto dal contratto. Non saranno contabilizzati eventuali pasti eccedenti il numero giornalmente richiesto secondo le modalità di prenotazione informatica dei pasti previste dal presente Capitolato.
3. Le liquidazioni avverranno a mezzo di mandato di pagamento entro 30 giorni successivi alla data di presentazione di regolari fatture emesse a norma di legge, riepilogative per servizio reso in distinte fatture per pasti alunni, suddivisi tra pasti **Scuola Primaria** e **Scuola Secondaria di primo grado** e pasti insegnanti e personale ATA, suddivisi sempre tra Scuola Primaria e Scuola Secondaria di primo grado. La fattura deve essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati relativamente alla prenotazione informatica dei pasti.
4. Le fatture potranno essere emessa solo a seguito di accertamento da parte del RUP/Direttore dell'esecuzione della regolare effettuazione della relativa fornitura e previa emissione del certificato di pagamento. La verifica riguarda la regolare effettuazione della prestazione contrattuale in ordine all'esecuzione del servizio e l'accertamento della regolarità contributiva, mediante acquisizione del relativo D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) da

parte dello Sportello Unico Previdenziale territorialmente competente. Il mancato rilascio del DURC o il rilascio di un DURC irregolare comportano la sospensione dei pagamenti e l'Operatore economico non può vantare il pagamento del suo credito in alcun modo.
5. Le liquidazioni saranno, altresì, eseguite nel rispetto dell'articolo 30, comma 5, del *Codice dei contratti pubblici* e pertanto sull'importo netto progressivo delle prestazioni saranno operate le ritenute dello 0,50 per cento svincolate in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione del certificato di regolare esecuzione o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
6. Nell'ipotesi di ritardato pagamento non dipendente da causa dell'Operatore economico, quest'ultimo non potrà sospendere il servizio ma avrà diritto all'interesse legale per ritardato pagamento delle fatture.
7. L'Operatore economico, al momento della sottoscrizione del contratto, deve dichiarare se l'importo delle fatture relative al servizio reso è soggetto, o meno, all'aliquota I.V.A., indicando la relativa percentuale e l'eventuale normativa di esenzione.

ARTICOLO 38 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

1. L'appaltatore, come sopra costituito assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 3 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni, impegnandosi a : - registrare tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto su uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane s.p.a., **dedicati**, anche se non in via esclusiva, -comunicare alla stazione appaltante gli estremi indicativi dei conti correnti dedicati entro 7 giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni operative al presente contratto, nonché, nello stesso termine, le generalità il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi; - riportare negli strumenti di pagamento utilizzati, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il codice identificativo della gara (CIG) attribuito all'autorità di vigilanza su richiesta della stazione appaltante. In assenza di tali dati o di comunicazione di eventuale variazione del conto, nessuna responsabilità è imputabile al Comune per i ritardi o le omissioni in sede di pagamento.
2. Ai sensi dell'articolo 3 comma 9 bis della legge 13 agosto 2010 n. 136, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

ARTICOLO 39 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Ai sensi dell'articolo 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 e dunque senza contratto dall'Operatore economico
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) gravi violazioni dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
g) interruzione non motivata del servizio;
h) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.
2. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di Posta elettronica Certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà

sull'Operatore economico a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.
3. Oltre ai motivi sopra elencati, costituisce causa di risoluzione del contratto la mancata osservanza da parte dell'Operatore economico (e dei suoi dipendenti e soci che prestano la loro opera nell'ambito del servizio oggetto del contratto) delle disposizioni previste dal *Codice di comportamento dei dipendenti pubblici* di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Nule. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ARTICOLO 40 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

1. 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'Operatore economico un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.
2. Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ARTICOLO 41 - FORO COMPETENTE

1. Il Tribunale ordinario civile di Nuoro sarà competente per dirimere le controversie che eventualmente dovessero insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente Capitolato e del relativo contratto di appalto.
2. Durante il corso del procedimento giudiziario e fino alla pronuncia della sentenza, al fine di garantire la continuità del servizio, l'Operatore economico esecutore del contratto di appalto del servizio non può esimersi dall'assicurare integralmente le prestazioni contrattuali ed assicurare la piena regolarità del servizio.
3. Ai sensi dell'articolo 209 comma 2 del *Codice dei contratti pubblici* è escluso il deferimento ad arbitri.

PARTE IX
DISPOSIZIONI FINALI

ARTICOLO 42 – NOTA INFORMATIVA PER LA TUTELA DELLA RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi del Regolamento della Comunità Europea 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE (*General Data Protection Regulation*) e del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196, il Comune di Nule è Titolare del Trattamento dei dati personali connesso alla gestione delle attività dell'azione.
2. L'Esecutore del servizio in quanto affidatario del servizio è Responsabile esterno del Trattamento ed a tal fine indica, prima della sottoscrizione del contratto, il nominativo di un proprio referente in possesso dei necessari requisiti di esperienza, capacità, affidabilità idonee a garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia, ivi compreso il profilo della sicurezza, quale Responsabile del Trattamento dati. L'operatore economico è tenuto all'osservanza delle disposizioni del Regolamento della Comunità Europea 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE (e ad ogni altra indicazione da parte del titolare del trattamento che è il comune di Uras come specificato nell'articolo 12 del presente capitolato. Il trattamento dei dati avverrà anche con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza.
3. Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'affidatario è comunque tenuto al risarcimento del danno provocato agli interessati in violazione della normativa richiamata.
4. Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del Regolamento della Comunità Europea 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti i diritti di accesso ai documenti ed alle informazioni. I dati personali forniti dalle imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso gli uffici del Comune di Nule.

ARTICOLO 43 – 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 appalto del servizio, ivi comprese le sue variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 44 - 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 di contratti pubblici.

ALLEGATI

Allegato n. 5.1. Plessi scolastici
Allegato n. 5.2. Centro di cottura (*Planimetria e dotazioni strumentali*)
Allegato n. 5.3. Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche
Allegato n. 5.4. Menù, tabelle dietetiche, composizione degli alimenti, grammature.
Allegato n. 5.5. Elenco del personale (*Clausola sociale articolo 17*)