



# COMUNE DI UTA

PROVINCIA DI CAGLIARI

SETTORE - APPALTI E CONTRATTI - *SERVIZIO MENSA*

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL**  
**“SERVIZIO TRIENNALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO**  
**AMBIENTALE”- FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI MENSA**  
**SCOLASTICA, SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO (TEMPO**  
**PROLUNGATO) STATALI DI UTA**  
**ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016 - 2017**

**GARA DEL 03 GIUGNO 2014 ORE 9:00**

**C.I.G. 5726787621**  
**(CPV) 55524000-9**

## SOMMARIO

TITOLO - I.....	
CAPO I.....	
ART. 1 - ENTE APPALTANTE.....	
ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	
ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO.....	
ART. 4 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE.....	
ART. 5 - IMPORTO A BASE D'ASTA PER PASTO UNITARIO.....	
ART. 6 - CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA.....	
ART. 7 - ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO.....	
ART. 8 - QUANTIFICAZIONE PASTI.....	
ART. 9 - DIVIETO DI SUBAPPALTO.....	
CAPO II.....	
TITOLO I - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	
ART. 10 - DISPOSIZIONI GENERALI.....	
ART. 11- INFORMAZIONI AGLI UTENTI.....	
ART. 12 - PRENOTAZIONE DEI PASTI.....	
ART. 13 - MEZZI DI TRASPORTO.....	
ART. 14 - STRUTTURA DEI MENU'.....	
TITOLO II - ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI.....	
ART. 15 - VARIAZIONE DEI MENÙ.....	
ART. 16 - TABELLE DIETETICHE.....	
ART. 17 - DIETE SPECIALI.....	
ART. 18 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENÙ SPERIMENTALI - PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE.....	
ART. 19 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	
ART. 20 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E A LOTTA INTEGRATA.....	
ART. 21 - CONDIMENTI.....	
ART. 22 - REQUISITI DEI PRODOTTI ESOTICI.....	
ART. 23 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	
ART. 24 - GARANZIE DI QUALITÀ.....	
ART. 25 - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	
ART. 26 - RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.....	
TITOLO III - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	
ART. 27- OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE.....	
ART. 28 - LINEA REFRIGERATA.....	
ART. 29 - PENTOLAME PER LA COTTURA.....	
ART. 30 - CONTENITORI.....	
TITOLO IV - DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	
ART. 31 - SOMMINISTRAZIONE.....	
ART. 32 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRUBUZIONE.....	
ART. 33 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE.....	
TITOLO V - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO.....	
ART. 34 - PERSONALE.....	
ART. 35 - ORGANICO E ADDETTI.....	
ART. 36 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO.....	
ART. 37 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	
TITOLO VI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO.....	
ART. 38 - REGOLAMENTI.....	
ART. 39 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE.....	
ART. 40 - DIVIETI.....	
ART. 41 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA.....	
ART. 42 - IMBALLAGGI.....	
ART. 43 - GESTIONE DEI RIFIUTI E POST-CONSUMO.....	
ART. 44 - DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AI FINI DI SOLIDARIETÀ.....	

ART. 45 - FORME DI MONITORAGGIO E DI CONTROLLO .....	
ART. 46 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI .....	
ART. 47 - CONTROLLI DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI .....	
TITOLO VII .....	
ART. 48 - DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	
ART. 49 - VICENDE SOGGETTIVE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA .....	
ART. 50 - PENALITÀ .....	
ART. 51 - ASSICURAZIONE PER DANNI .....	
ART. 52 - CORRISPETTIVI .....	
ART. 53 - SPESE INERENTI AL CONTRATTO.....	
ART. 54 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI .....	
ART. 55 - CONTROVERSIE .....	
ART. 56 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.....	
ART. 57 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	
ART. 58 - RECESSO DEL CONTRATTO.....	
ART. 59 - SOSTITUZIONE DELL’AFFIDATARIO.....	
ART. 60 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	
ART. 61 - CONTROVERSIE.....	
ART. 62 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	
ART. 63 - RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI.....	
ART. 64 - DOMICILIO LEGALE.....	
ART. 65 - DISPOSIZIONI FINALI.....	
ART. 66 - ALLEGATI.....	

## **P R E M E S S A**

Come è noto, l'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale.

Le *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica nascono* dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronicodegenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

L'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico – sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative.

L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

[Il Comune di Uta](#) attraverso l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica si propone di realizzare una sana educazione alimentare, che favorisca il momento mensa come benessere per tutti e come occasione di convivialità, alla scoperta di sapori nuovi, nella salvaguardia del piacere della tavola aspirando a correggere le abitudini alimentari dei piccoli volte a consumare i soli cibi che gradiscono.

Considerando che obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire col pasto in mensa qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale, le scelte devono essere motivate da aspetti tecnico teorici considerando nel contempo che le proposte alimentari hanno una forte valenza educativa.

Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013).

[Il presente appalto ha la finalità di:](#)

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

### **RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO**

- 1) Legge Regionale n. 31/1984;
- 2) Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale).
- 3) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- 3) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP);

- 4) Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
- 5) Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;
- 6) Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare
- Reg. CE n. 852 del 29/04/2004
- Reg. CE n. 178 del 28/01/2002
- D.P.R. n. 327 del 26/03/1980
- Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare ( 2000 CE);

CAPO I

TITOLO - I

#### ART. 1 - ENTE APPALTANTE

Comune di Uta – Piazza S’Olivariu n. 1 - 09010 Uta – Settore Appalti e Contratti – Mensa Scolastica - Tel. 070 9660221– fax 07096660215 - email: [appalti-uta@tiscali.it](mailto:appalti-uta@tiscali.it) – PEC: [appalti.uta@legalmail.it](mailto:appalti.uta@legalmail.it) - web: [www.comune.uta.ca.it](http://www.comune.uta.ca.it).

**Il giorno 03 mese di GIUGNO 2014 alle ore 9:00**, nella sede Comunale di Piazza S’Olivariu n. 1, presso l’ufficio Appalti e Contratti ubicato al Piano Primo, si terrà una procedura aperta per l’affidamento triennale del servizio di ristorazione scolastica, AA/SS 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017;

Finanziamento: fondi di bilancio comunale e da contribuzione utenze.

#### ART 2. - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio di mensa scolastica [a ridotto impatto ambientale](#) per gli alunni ed il personale autorizzato delle **Scuole pubbliche dell’Infanzia e Secondaria di 1° grado di UTA**, ubicate nel centro abitato in:

- 1) **Scuola dell’Infanzia “Santa Giusta”** in Piazza Santa Giusta;
- 2) **Scuola dell’Infanzia “N.S. di Bonaria”** in Piazza G.Garibaldi;
- 3) **Scuola secondaria 1° grado “Ennio Porrino”** in Via regina Margherita;

Le modalità di esecuzione del servizio sono indicate al capo Secondo dal presente atto disciplinante le modalità di esecuzione della prestazione, che privilegia l’intervallo di tempo fra preparazione e distribuzione al minimo.

Si precisa, fin d’ora, che la stazione appaltante si riserva la facoltà di modificare i luoghi di erogazione del servizio, in caso di necessità o modifiche all’organizzazione scolastica, nell’ambito del perimetro urbano del Comune di Uta, senza il riconoscimento di alcun sovrapprezzo a favore dell’appaltatore.

#### ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L’appalto è triennale e decorrerà dal 01 Ottobre di ogni anno scolastico e termine con le scadenze degli anni scolastici 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto l’Amministrazione non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l’aggiudicatario sarà tenuto a continuarlo agli stessi patti e condizioni nelle more dell’affidamento del servizio medesimo.

#### ART. 4 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

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

Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgvo. n. 163/2006. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgvo. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione.

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e per analogia a quanto è previsto dall'art. 83 del Codice dei Contratti ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 75 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica solo al ribasso) dell'offerta, sino ad un massimo di 25 punti su 100, come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	<i>Punteggio max 75</i>
Offerta economica	<i>Punteggio max 25</i>
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

L'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare la congruità dell'offerta che appaia in base ad elementi specifici anormalmente bassa ai sensi dell'art. 86 e seguenti del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

Si procederà all'aggiudicazione anche se perverrà una sola offerta purché ritenuta congrua e valida.

All'aggiudicazione darà luogo il Responsabile del Settore Appalti e Contratti su esame della Commissione di Gara. Il verbale di aggiudicazione di gara relativo all'appalto in oggetto non avrà, in nessun caso, efficacia di contratto; l'aggiudicazione sarà provvisoria.

All'aggiudicazione definitiva si farà luogo dopo l'intervenuta esecutività della determinazione del Responsabile del Settore

#### **ART. 5 - IMPORTO A BASE D'ASTA PER PASTO UNITARIO**

Il prezzo a base d'appalto è stabilito in:

**Scuole dell'Infanzia:** € 4,90 per ogni singolo pasto fornito agli alunni ed ai docenti autorizzati – oltre agli oneri di sicurezza previsti in €0,03 a pasto (non soggetti a ribasso), oltre **I.V.A. di legge**;

**Scuola secondaria 1°:** € 5,50 per ogni singolo pasto fornito agli alunni ed ai docenti autorizzati – oltre agli oneri di sicurezza previsti in €0,03 a pasto (non soggetti a ribasso), oltre **I.V.A. di legge**;

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune alla ditta tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, tale pagamento avverrà a rate mensili posticipate.

È prevista la revisione del prezzo ai sensi dell'art 115 del Decreto Legislativo n. 163/2006.

Entro il 30 settembre del primo anno di validità del contratto ed entro lo stesso termine con riferimento agli anni successivi, l'esecutore può inoltrare all'Amministrazione istanza di revisione del prezzo, allegando apposita documentazione comprovante detta variazione, costituita dalle pubblicazioni di cui all'art. 7, lett. c, comma 5 del Codice o in mancanza dagli indici dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati, editi dallo stesso ISTAT, con riferimento alle tabelle contenenti le variazioni percentuali di ciascun mese rispetto ad ogni altro mese ed anno precedente.

Il valore presuntivamente stimato dell'affidamento per ogni anno scolastico è di €175.192,00 di cui €1.039,00 per oneri sulla sicurezza oltre l'IVA di legge, per un totale triennale di €525.576,00 oltre IVA di legge cui €3.117,00 per oneri sulla sicurezza oltre l'IVA di legge.

## **ART. 6 - CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA**

### **Cauzione provvisoria**

La ditta concorrente, a corredo dell'offerta, dovrà produrre una cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo presunto a base d'asta dell'appalto pari a €10.511,52 così come previsto dall'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, costituita da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui agli artt. 106 - 107 del D.lgs 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e Finanze.

La fideiussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta con impegno del garante a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D.lgs 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% nei casi previsti dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs 163/06.

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvederà contestualmente nei loro confronti allo svincolo della cauzione provvisoria anche se ancora in corso di validità.

### **Cauzione definitiva**

La ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria sarà aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento sarà di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 o 107 del D.lgs n.385/93 regolarmente autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente:

- 1) - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- 2) - la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- 3) - l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

La garanzia fideiussoria sarà svincolata nei modi e termini previsti dall'art. 113, comma 3, del D.Lgs. 163/2006;

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, nonché l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria;

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio;

L'importo della garanzia è ridotto del 50% nei casi previsti dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs 163/06;

## **ART. 7 - ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO**

Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore, **IN REGIME DI COMODATO D'USO GRATUITO**, due locali, uno sito nella scuola dell'infanzia S. Giusta in Piazza Santa Giusta e l'altro nella scuola dell'infanzia N.S. di Bonaria in Piazza G. Garibaldi, dotati delle attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti.

I locali potranno essere utilizzati solo per i fini indicati nel presente capitolato. Dal momento della consegna e fino al termine del contratto, la ditta assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'utilizzo dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

Eventuali danni derivanti da un uso non corretto dei locali, imputabili all'appaltatore e/o a terzi ma dallo stesso non segnalati o rilevati al momento, saranno ad esso stesso addebitati, avvalendosi delle somme cauzionali.

I danni arrecati dal personale impiegato per l'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni addotte presentate dalla ditta non vengano accolte, e la ditta non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato di n. 5 giorni, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

L'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio fra l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicatrice, entro 5 giorni dall'avvenuta contestazione.

I pasti saranno somministrati, a cura dell'appaltatore, agli utenti delle scuole dell'infanzia negli appositi locali di refezione ivi ubicati e agli utenti della scuola secondaria di 1° grado nell'apposito locale di refezione in Via Regina Margherita.

L'Amministrazione comunale consegna all'appaltatore le attrezzature in buono stato di conservazione, le quali, a conclusione dell'appalto, dovranno essere restituite in perfetto stato di efficienza.

L'appaltatore deve mantenere dette attrezzature in stato da servire all'uso convenuto.

**Eventuali necessità di ulteriori attrezzature e strumenti necessari per l'espletamento del servizio, oltre quelli già in dotazione, saranno a carico della ditta appaltatrice, che ne conserverà la proprietà (eccetto le lavastoviglie).** Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria e straordinaria 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.

L'erogazione del servizio è subordinata al calendario scolastico.

La Ditta Appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali, nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Uta 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 mensa - previsto in 5 giorni alla settimana per le scuole dell'infanzia e in 2 giorni settimanali per la scuola secondaria di 1° grado - **comprende a carico della Ditta Appaltatrice le seguenti prestazioni:**

- 1)** Preparazione pasti caldi nelle due cucine presenti nella **Scuola dell'Infanzia Santa Giusta in Piazza S. Giusta e Scuola dell'Infanzia N.S. di Bonaria in Piazza G. Garibaldi**, secondo le **TABELLE DIETETICHE** predisposte dall'**Asl n°8 di Cagliari** (Servizio igiene degli Alimenti e Nutrizione);
- 2)** La Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto, stoccaggio e conservazione 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.
- 3)** Acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- 4)** Fornitura, installazione e controllo, di distributori in boccioni di Acqua minerale (al fine di ridurre i rifiuti plastici) da distribuire in caraffe a norma di legge;

- 6) 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, nonché di menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo;
- 7) Provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia 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, ritiro dei contenitori e dei gastronorm impiegati per il trasporto ai terminali di consumo e il loro successivo lavaggio;
- 8) Provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature, mobiletti per la cucina, oltre quelle già presenti di proprietà dell'Amministrazione, necessari per lo stoccaggio delle derrate, la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo (piatti in ceramica o in materiale riciclabile/compostabile biodegradabile, posate in acciaio o materiale riciclabile/compostabile biodegradabile, bicchieri in vetro infrangibile o materiale riciclabile/compostabile biodegradabile, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, ritualizzabili o in carta tessuto che rispettino i criteri ecologici previsti dalla normativa vigente, con esclusione degli arredi del refettorio).
- 9) I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso le Scuole dell'Infanzia di Piazza S.Giusta e di Piazza Garibaldi (sedi anche dei centri di cottura) e nel refettorio della scuola media "Ennio Porrino" in Via Regina Margherita.
- 10) Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso il refettorio della scuola "Ennio Porrino" distante il centro cottura di Via Santa Giusta, dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un intervallo di 10 minuti 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; I mezzi di trasporto dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 e Reg. CE n. 852/2004 con l'utilizzo di contenitori termici aventi i requisiti previsti dalla normativa vigente, atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione, dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.
- 11) Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli appositi bidoni;
- 12) Ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.
- 13) Al rispetto degli orari di inizio e fine pasto che saranno concordati con l'Ufficio Appalti e Contratti e l'Autorità scolastiche;
- 14) Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali e degli arredi è la seguente:
  - giornaliera per il lavaggio di pavimenti, tavoli, sedie e piastrelle;
  - quindicinale per il lavaggio delle superfici vetrate.
- 15) La ditta aggiudicataria **si impegna a indicare un referente**, che sarà l'interlocutore principale della stazione appaltante, con i compiti di:
  - mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la preparazione e la qualità dei pasti;
  - garantire la presenza ad eventuali incontri con i dirigenti scolastici, con i rappresentanti dei genitori eletti dalla scuola ( che potranno usufruire di due pasti mensili a carico dell'amministrazione comunale) e/o del Comune di Uta. Il referente deve essere sempre reperibile, tramite cellulare, durante le ore di svolgimento del servizio.

## **INOLTRE**

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la ditta dovrà fornire piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica e/o piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile biodegradabile, tovaglioli e tovaglie riutilizzabili (il lavaggio è a carico della ditta) o a perdere, (conformi alla norma UNI EN 13432:2002 e 2009/568/CE, la ditta dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma);

La ditta dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, in ogni locale adibito a centro cottura. Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi.

I frigoriferi e congelatori eventualmente forniti dovranno essere di classe A+;

Nel caso di installazione di apparecchiature non domestiche ma ad uso professionale le stesse dovranno rispettare i requisiti di minor consumo.

Le medesime restano di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovranno essere ritirate alla scadenza del contratto.

In caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, comunque dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo stoviglie riciclabili/compostabili biodegradabili, in modo da non arrecare interruzione al servizio;

Sono comunque a carico della ditta appaltatrice tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature presenti nei centri di cottura e di refezione.

La ditta, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D.Lgs. 26.05.1997 n. 155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

La ditta dovrà garantire, anche, per i propri fornitori e da questi, acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia.

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere prodotto all'amministrazione Comunale copia del **piano di autocontrollo igienico-sanitario previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 (HACCP)**.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare, senza preavviso il controllo dell'esatta esecuzione del servizio anche tramite personale specializzato esterno all'amministrazione, all'uopo incaricato.

L'Amministrazione comunale ha il diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondenti ai tipi di categorie, qualità, prescritte o che risulteranno avariati o che comunque, all'analisi, risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte nella tabella dietetica prevista dall'ASL 8 di Cagliari allegata al presente capitolato.

Ciò con l'obbligo dell'appaltatore di sostituire immediatamente i quantitativi respinti. Inosservanza di dette disposizioni comporterà l'immediata rescissione del contratto in danno della Ditta appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice si impegna a tenere aggiornato HACCP effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Uta.

## ART. 8 - QUANTIFICAZIONE PASTI

SCUOLA	N. PASTI ANNUALI Alunni Docenti e coll.	Importo base d'asta singolo buono pasto (IVA esclusa)	Costo A.S.	Oneri non soggetti a ribasso 0,03 per singolo buono pasto (IVA esclusa)	TOTALE ANNUALE IVA ESCLUSA

Scuole Infanzia Per n. 5 giorni settimanali					
Alunni	n. 23.315	€ 4,90	€114.244,00	€ 699,00	€114.943,00
Docenti e Coll.	n. 3.965		€ 19.429,00	€ 119,00	€ 19.548,00
Scuole Secondaria per n. 2 giorni settimanali					
n. Alunni	n. 6.900		€ 37.950,00	€ 207	€ 38.157,00
n. Docenti e Coll.	n. 460	€5,50	€ 2.530,00	€ 14	€ 2.544,00
<b>TOTALE</b>	<b>N. 34.640</b>		<b>€174.153,00</b>	<b>€1.039,00</b>	<b>€175.192,00</b>

**L'importo triennale dell'appalto è presuntivamente di €525.576,00 più IVA di legge.** 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.

La somministrazione dei pasti è organizzata nel seguente modo:

**- Alunni scuola dell'Infanzia:**

tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.00 nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche, nei plessi scolastici:

- 1) Scuola Materna S. Giusta                      Sezioni n. 7
- 2) Scuola Materna N.S. di Bonaria            Sezioni n. 2

**- Alunni scuola secondaria di primo grado:**

Salvo modifiche il servizio mensa viene garantito il martedì e il venerdì, dalle ore 13.30 alle ore 14.30 nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche, nel plesso scolastico:

- 1) Scuola Media Ennio Porrino

Il piano di servizio elaborato dall'appaltatore deve essere comunicato prima dell'inizio del servizio, non è vincolante per il Comune. Esso, pertanto, potrà variare rispetto al numero dei pasti sopra riportati, sulla base dei modelli organizzativi che il Comune, d'intesa con la Scuola, dovesse prevedere ad ogni nuovo anno scolastico.

**I dati forniti sono indicativi e possono subire modificazioni a seguito di nuove iscrizioni o abbandoni durante l'anno scolastico o a seguito di decisioni di ridimensionamento delle sedi da parte delle autorità scolastiche.**

**Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.**

Dovranno essere inoltre forniti:

pasti al personale della scuola che per particolari esigenze di servizio volessero usufruire della mensa; gli stessi dovranno presentare richiesta scritta motivata al Comune di Uta – Ufficio Appalti e Contratti che provvederà ad autorizzarli previo versamento del relativo contributo che sarà pari al costo effettivamente sostenuto dal Comune per la fruizione del Servizio; i relativi pasti potranno essere forniti previa acquisizione dei buoni pasto.

## **ART. 9 - DIVIETO DI SUBAPPALTO**

Non è consentito il subappalto del servizio.

### CAPO II

#### TITOLO I - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

### **ART. 10 - DISPOSIZIONI GENERALI**

La Ditta assume l'obbligo di iniziare il servizio, una volta espletata la gara d'appalto, entro il 01 Ottobre 2014, pena la risoluzione del contratto e con diritto dell'Amministrazione Comunale ad incamerare la cauzione, anche nelle more di stipula del contratto.

### **ART. 11 - INFORMAZIONI AGLI UTENTI**

L'appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati e/o di quarta gamma.

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di garantire un'informazione adeguata agli utenti relativamente a:

- 1) Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- 2) Provenienza territoriale degli alimenti
- 3) Stagionalità degli alimenti
- 4) Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti
- 5) L'appaltatore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti/dipendenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati (ad esempio: locandine, cartellonistica, volantini); i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; ad esempio potrebbero essere previste stagionalmente riunioni informative con le parti interessate (genitori e alunni) che riprendano i temi sopra elencati.

Il piano d'informazione/formazione sarà oggetto di valutazione in base alla congruità, innovazione coinvolgimento delle parti interessate.

### **ART. 12 - PRENOTAZIONE DEI PASTI**

[Il Comune intende dotarsi prima dell'avvio dell'anno scolastico 2014/2015 di buoni pasto elettronici.](#) Se per qualunque motivo l'Amministrazione Comunale non dovesse riuscire ad attivare in tempo il suddetto servizio la ditta aggiudicataria è obbligata:

- 1) Acquisto a propria cura e spese dei buoni mensa;
- 2) A ritirare giornalmente il buono mensa per ogni bambino presente a scuola;
- 3) A far regolarizzare eventuali buoni in bianco (recanti il nome del bambino e la data) entro e non oltre una settimana dal ricevimento;
- 4) A consegnare all'Ufficio Appalti e Contratti del Comune i buoni mensa entro il 10 di ogni mese successivo a quello di erogazione dei pasti, in gruppi di 50 buoni pasto;

dovrà preparare i pasti in base al numero delle presenze rilevate dalla scuola giornalmente e comunicare all'appaltatore dall'Ufficio scolastico.

### **ART. 13 - MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi di trasporto devono essere a basso impatto ambientale, idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Regolamento (CE) n. 852/2004. I veicoli devono essere almeno euro 4. È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non

derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati in conformità a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 852/2004.

L'appaltatore deve ridurre al minimo i tempi di percorrenza per la consegna dei pasti presso il Punto di Ristorazione (scuola media "E. Porrino") in modo da salvaguardare le caratteristiche sensoriali e organolettiche dei pasti; si ribadisce che il tempo di percorrenza del mezzo di trasporto dal Centro di Produzione Pasti (scuola materna di Piazza S. Giusta) al Punto di Ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 10 (dieci) minuti.

INOLTRE

Il progetto dell'offerta tecnica deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti:

- Tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- La targa dei mezzi di trasporto e copia della carta di circolazione se già disponibile;

## TITOLO II - ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI

### ART. 14 - STRUTTURA DEI MENU'

Un pasto completo ( pranzo ) dovrà essere composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di verdura cotta o cruda
- pane: secondo la tabella dietetica
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale naturale.

### ART. 15 - VARIAZIONE DEI MENÙ

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici preposti dal Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta da parte del Comune precedentemente approvata dagli uffici competenti della A.S.L.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- a) Guasto di uno o più impianti;
- b) Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o interruzione idrica;
- c) Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Nel caso in cui vi sia impossibilità di somministrare il primo o il secondo piatto del giorno stabilito, il menù dovrà essere completamente sostituito con quello di un altro giorno, **fermo restando l'obbligo per l'appaltatore di previa comunicazione agli uffici comunali competenti.**

### ART. 16 - TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato (**ALLEGATO 1**) sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche delle classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

L'appaltatore è tenuto a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'appaltatore in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

### ART. 17 - DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire: "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari), richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico alla scuola e all' Ufficio Mensa del Comune, secondo le prescrizioni fornite dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale n. 8 di Cagliari.

Copia di queste dovrà essere tenuta in evidenza nel centro produzione pasti.

Pertanto non è consentita all'appaltatore l'acquisizione diretta di documentazione medica che non sia veicolata tramite l'ASL su nominata.

Ogni dieta speciale personalizzata per particolari situazioni cliniche deve essere contenuta in vaschetta monoporzione compostabile termo sigillata o riutilizzabile in acciaio inox (non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo) contrassegnata dal nome e cognome del bambino e quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il Comune può richiedere all'appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in sostituzione del pasto caldo, per le Scuole Secondarie di 1° Grado dopo specifica richiesta dell'Autorità Scolastica, includente per singolo consumatore: un panino con prosciutto crudo, un panino con prosciutto cotto (senza polifosfati) o formaggio, una bottiglia d'acqua minerale naturale da ½ litro, un succo di frutta, un bicchiere compostabile e tovagliolo a perdere.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche *ad personam* elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose o ideologiche.

È, innanzi tutto, importante premettere che la dieta speciale è un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario: le diete dovranno, quindi, essere formulate su proposta del medico di fiducia ed elaborate dalla ASL n. 8.

Si ricorda, inoltre, che la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dalla legge sulla privacy n. 196/2003 e s.m.i. Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

- a) le diete per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- b) la dieta per i soggetti affetti da celiachia;
- c) la dieta per i soggetti diabetici;
- d) le diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che prevedano, a scopo terapeutico, l'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);
- e) la dieta per i soggetti in diverso stato di sovrappeso;
- f) la dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (il cosiddetto acetone) secondari a disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione e/o a soggetti con sindromi postinfluenzali di diverso grado.

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze **etiche ed etnico-religiose**.

Resta inteso che nel caso di diete speciali necessarie per comprovate situazioni patologiche, come nel caso di diete speciali richieste per esigenze etiche ed etnico religiose, l'appaltatore potrà impegnarsi a fornirle solo previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

Nei casi di cui sopra, per favorire l'integrazione in comunità e ridurre le disuguaglianze, i menù speciali dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero previsto.

L'appaltatore si impegna inoltre:

- 1) a preparare diete in bianco, le quali non necessitano di certificato medico in caso di malesseri passeggeri (non oltre 3 giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori. L'Impresa si impegna alla predisposizione delle diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9:30 dello stesso giorno.
- 2) A particolari accorgimenti e cautele da adottare per soggetti tenuti a particolari regimi o restrizioni alimentari (tipo di cottura, sminuzzamento, frullatura, ecc..).

#### **ART. 18 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENÙ SPERIMENTALI – 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, l'Agenzia Laore Sardegna 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. - organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come indicato dalle linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute, dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, dalle linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana del Ministero dell'Istruzione, 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 che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio. 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 agro-biodiversità locali.

Le suddette attività verranno esplicitate, con la descrizione delle modalità e dei tempi di realizzazione, nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

L'appaltatore dovrà presentare un progetto di educazione alimentare prevedendo la preparazione di almeno un pasto completamente biologico al mese e nelle principali festività prevedendo la preparazione e somministrazione di pasti tradizionali sardi, utilizzando prodotti locali, biologici, DOP, IGP, STG. Il progetto sarà oggetto di valutazione in fase di aggiudicazione.

Sarà inoltre oggetto di valutazione tecnica la proposta di menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

- a) eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- b) menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio sardo, menu vegetariano, menu d'integrazione culturale, menu per insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.

#### **ART. 19 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle caratteristiche delle materie prime come dettagliato nell'**ALLEGATO 2**.

Contestualmente all'inizio del contratto l'appaltatore deve inviare all'Ufficio Appalti e Contratti del Comune l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta l'invio aggiornato (in cui sia evidente la modifica) all'ufficio comunale competente.

Ogni stesura deve riportare i dati appresso indicati e la data e la firma del Responsabile della procedura:

Revisione n. , Data di approvazione, Causale modifica, Redatto da Approvato da, Trasmesso il.

In coerenza con la Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 2010 "Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale)", il servizio dovrà promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), **il Comune non intende utilizzarli nel Servizio di Ristorazione Scolastica** e si riferisce ai Regolamenti CE n. 49 e 50/2000. La rispondenza a quanto richiesto nel presente articolo sarà oggetto valutazione in sede di attribuzione del punteggio secondo quanto previsto dall'offerta tecnica e successiva verifica durante l'esecuzione del contratto.

## **ART. 20 – SPECIFICHE UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, A LOTTA INTEGRATA E TRADIZIONALI**

I prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale, pertanto l'appaltatore si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo dei medesimi. I prodotti biologici, vegetali e animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura di ogni stato membro

**\* FRUTTA, VERDURE E ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI, PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINA, PATATE, POLENTA, POMODORI E PRODOTTI TRASFORMATI, FORMAGGIO, LATTE UHT, YOGURT, UOVA, OLIO EXTRAVERGINE DEVONO PROVENIRE:**

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

- **per almeno il 30%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (*con riferimento alla norma UNI 11233:2009*), da prodotti IGP- DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n.509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

**\* LE UOVA**, se non provenienti da allevamenti biologici, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice I del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

**-I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI** devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

**\* CARNE** deve provenire:

- per almeno il **15%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il **30%** in peso sul totale, da prodotti con etichettatura IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

\* **PESCE** deve provenire:

- per almeno il **15%** in peso sul totale, da acquacoltura biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 ) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti);

Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

L'appaltatore si impegna a promuovere il consumo e a utilizzare i prodotti tipici, disciplinati dal *regolamento CEE n. 2081/92 “ Protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche “ e dai Regolamenti CEE n. 2082/92 e n. 1848/93 “ Attestazioni di specificità “*, riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici. I marchi che contrassegnano le produzioni tipiche e di qualità sono: DOP e IGP.

L'elenco dei fornitori degli agriturismi, istituito con 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 l'individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

#### **Verifiche:**

**a)** Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

**b)** Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC o equivalenti.

**c)** tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da produttori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

**d)** tutti i prodotti DPO, IGP e STG devono provenire da produttori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006 e s.m.i, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

**e)** Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*elenco nazionale dei prodotti agroalimentari* istituito presso il Ministero per (artt. 2 e 3 D.M. 08.09.1999 n. 350) e nell'elenco aggiornato valido per la Sardegna.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 e accreditati in conformità alle stesse.

**La ditta aggiudicataria è obbligata a consegnare copia degli attestati di assoggettamento all'Amministrazione Comunale.**

## **ART. 21 - CONDIMENTI**

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente [formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano](#).

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987;

## **ART. 22 - REQUISITI DEI PRODOTTI ESOTICI**

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale*<sup>9</sup>, elaborato ed approvato da *Fairtrade Labelling Organizations - FLO* e *World Fair Trade Organization - WFTO*).

*Verifica*: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207 /2006 approvata il 6 luglio 2006.

## **ART. 23 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

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

## **ART. 24 - GARANZIE DI QUALITÀ**

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

L'appaltatore deve:

stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori; 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 e alle Tabelle Merceologiche; garantire la completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

## **ART. 25 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'appaltatore deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori gastronomi.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronomie, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

### **ART. 26 - RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

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

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

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

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

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

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

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

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

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

È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

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

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25 °C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

La conservazione degli alimenti deve essere eseguita in conformità a quanto stabilito dal presente capitolato e per quanto non previsto al Regolamento CEE 852/2004 e a leggi statali e comunitarie vigenti in materia.

### **TITOLO III - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **ART. 27 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

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

- tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo. In base alle caratteristiche delle materie prime e alle attrezzature a disposizione, una volta optato per le forme commerciali più idonee (fresco, surgelato), si fisseranno le regole base al fine di garantire il mantenimento della salubrità delle derrate.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza: occorrerà, pertanto, prefissare standard e limiti di accettabilità per i tempi di conservazione, cui attenersi nello svolgimento del servizio. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito". Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a +75 °C misurata al cuore.

Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

#### **ART. 28 - LINEA REFRIGERATA**

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

#### **ART. 29 - PENTOLAME PER LA COTTURA**

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

#### **ART. 30 - CONTENITORI**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al Reg. CEE 852/2004 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati

contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

#### TITOLO IV - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

##### **ART. 31 - SOMMINISTRAZIONE**

L'appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 1 del presente C.S.A. per i quali è stata comunicata la prenotazione. L' appaltatore deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu (**ALLEGATO 1**).

##### **Art. 32 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRUBUZIONE**

I pasti sono distribuiti da personale messo a disposizione dall'appaltatore nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stoviglie con i requisiti su descritti, fornito dall'appaltatore e conforme ai requisiti indicati nelle Tabelle Merceologiche (**ALLEGATO 2**).

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 - Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2 - indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3 - esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri capovolti e acqua minerale naturale;
- 5 - prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- 8 - la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- 9- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- 10-aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 13 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 14 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 15 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica);
- 16 - il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto(concordando le modalità con l' Autorità scolastica).

Per le scuole dell'Infanzia statali è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Per quest'ultima deve essere rispettato il peso nonché il numero.

##### **ART. 33 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANTARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al Regolamento CEE n.852/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto espressamente dal presente Capitolato.

## TITOLO V - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

### ART. 34 - PERSONALE

E' fatto obbligo per il nuovo appaltatore di dare attuazione, nei confronti del personale dipendente all'atto dell'assunzione del servizio, alle norme di cui al settore della ristorazione collettiva, così come inserite nel vigente C.C.N.L. del settore **TURISTICO** – Comparto pubblici esercizi “Ristorazione collettiva”, e delle disposizioni di Legge in materia assistenziale, assicurative e previdenziali, all'osservanza di tutte le norme a tutela della salute, della sicurezza e dell'integrità fisica del personale.

Il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai D.Lgs. 155/97 e 626/94 e successive modificazioni e integrazioni.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Prima dell'inizio del servizio la ditta appaltatrice dovrà trasmettere all'amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

La ditta fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza da indossare durante le ore di servizio. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Per una corretta prassi igienica è fatto obbligo, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni citate devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

La ditta appaltatrice dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione appaltante dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.

Il personale specializzato comprende le seguenti figure: cuochi, e aiutanti in numero sufficiente a garantire il regolare espletamento del servizio.

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

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

**L'appaltatore aggiudicatario, inoltre, si impegna ad assumere il personale della Ditta uscente operante nel Comune di Uta, garantendo il rispetto delle condizioni di miglior favore per il lavoratore.** Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere il Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale a tempo parziale deve essere impiegato per un tempo medio di almeno 2 ore per giornata lavorativa.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

**\* Attualmente nel servizio sono impiegati:**

- n. 1 cuoca IV livello ( ore 5 e ½ giornaliere dal lunedì al venerdì)
- n. 1 cuoca IV livello (ore 5 giornaliere dal lunedì al venerdì)
- n. 1 aiuto cuoca VI livello (ore 4 giornaliere dal lunedì al venerdì)
- n. 1 autista ( martedì 2 e ½ - venerdì e 2 ½ )
- n. 2 inservienti (4 ore settimanali ciascuna)
- n. 1 inserviente ( ore 2 giornaliere il lunedì, mercoledì e giovedì)

#### **ART. 35 - ORGANICO E ADDETTI**

L'appaltatore ha l'obbligo di fornire il personale addetto alla preparazione, consegna e somministrazione dei pasti, in possesso dei requisiti secondo le disposizioni di legge, in numero adeguato al corretto svolgimento del servizio e comunque non inferiore a quello di seguito specificato:

- Addetti alla distribuzione pasti n. 1 ogni 40 pasti
- Addetti al trasporto pasti n. 1.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta l'appaltatore, come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta.

Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata.

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

#### **ART. 36 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

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

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'appaltatore informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico a n. 12 ore.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente affrontando tra l'altro i temi dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari locali;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti e utilizzo dei detergenti;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;

- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico, a n. 6 ore.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare.

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico, a n. 6 ore.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- situazioni di emergenza.

Il Programma di formazione professionale, migliorativo rispetto alle richieste minime sopra dettagliate, dovrà essere esplicitato all'interno dell'offerta tecnica.

Il committente attuerà verifiche periodiche in relazione alla formazione eseguita.

L'appaltatore potrà dimostrare l'effettuazione della formazione attraverso la presentazione del piano di addestramento annuale nonché di opportuni certificati di frequenza/qualifica.

#### **ART. 37 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni. Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un Unico Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI) allegato al bando di gara che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

L'impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere il proprio Documento di Valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, con costi a proprio carico.

Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato alla Stazione Appaltante e ai Dirigenti Scolastici il nominativo del referente per la sicurezza.

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

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'appaltatore ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla vigente normativa.

#### **TITOLO VI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

##### **ART. 38 - REGOLAMENTI**

L'appaltatore dovrà tenere i Centri di Produzione e i Punti di Ristorazione in perfetto stato di igiene e pulizia. I detersivi dovranno essere conformi a quanto previsto dal presente titolo.

L'appaltatore deve predisporre un piano di sanificazione presso i Centri di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'appaltatore ha indicato in fase di offerta ed accettati dal Comune.

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Punti di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, dispense, servizi igienici, spogliatoi).

#### **ART. 39 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE**

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi utilizzati per le pulizie e per la disinfezione dovranno rispettare i criteri minimi ambientali definiti nel DM 24 maggio 2012 "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene", dovranno restare a disposizione di tutti gli operatori e fruitori del servizio tutte le schede tecniche e di sicurezza aggiornate secondo la normativa vigente. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta **Ecolabel**. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta **Ecolabel**, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Per i prodotti in «tessuto-carta» (fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) – il fornitore deve adoperare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Su richiesta dell'amministrazione dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE, che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

La stazione appaltante verificherà il rispetto di tale prescrizione attraverso la dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante e durante l'esecuzione del servizio.

Per la verifica di tale prescrizione l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare, l'appaltatore, durante l'esecuzione del servizio, potrà dimostrare l'utilizzo di tali prodotti fornendo copia della documentazione commerciale ricevuta all'atto dell'acquisto.

#### **ART. 40 - DIVIETI**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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 presso il Centro Produzione Pasti e presso ogni Punto di Ristorazione.

#### **ART. 41 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

## **ART. 42 - IMBALLAGGI**

L'appaltatore s'impegna affinché l'imballaggio (primario, secondario e terziario) risponda ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i..

Al fine di una più agevole comprensione si riportano le definizioni previste dall'art. 218 del medesimo decreto:

1. **Imballaggio** il prodotto, composto di materiali di qualsiasi natura, adibito a contenere determinate merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, a proteggerle, a consentire la loro manipolazione e la loro consegna dal produttore al consumatore o all'utilizzatore, ad assicurare la loro presentazione, nonché gli articoli a perdere usati allo stesso scopo;
  2. **imballaggio primario**: imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, un'unità di vendita per l'utente finale o per il consumatore;
  3. **imballaggio secondario**: imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, il raggruppamento di un certo numero di unità di vendita, indipendentemente dal fatto che sia venduto come tale all'utente finale o al consumatore, o che serva soltanto a facilitare il rifornimento degli scaffali nel punto di vendita. Esso può essere rimosso dal prodotto senza alterarne le caratteristiche;
  4. **imballaggio terziario**: imballaggio concepito in modo da facilitare la manipolazione ed il trasporto di merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, di un certo numero di unità di vendita oppure di imballaggi multipli per evitare la loro manipolazione ed i danni connessi al trasporto, esclusi i container per i trasporti stradali, ferroviari marittimi ed aerei;
- Nello specifico l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Al fine di rispettare tale requisito l'offerente deve descrivere, anche all'interno del piano di riduzione rifiuti, le misure che intende intraprendere per ridurre al minimo il volume degli imballaggi utilizzati, nonché le modalità di gestione degli stessi (ad es: riuso, riciclo, gestione del rifiuto).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporti l'indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Affermazioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

## **ART. 43 - GESTIONE DEI RIFIUTI E POST-CONSUMO**

La Ditta deve presentare in sede di offerta tecnica un piano di riduzione e gestione dei rifiuti, con l'obiettivo di migliorare le prestazioni ambientali del servizio e ridurre gli impatti sull'ambiente.

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

La Ditta deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale. I rifiuti devono essere raccolti in sacchetti regolamentari forniti dalla Ditta, conferiti separatamente secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni dell'Ufficio Comunale di competenza. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni 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 raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio e a pedale. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

Per quanto non previsto si applica l'allegato al ex D.Lgs. 193 del 06/11/2007 ovvero Reg CE 178/2002 e 852/2004 e ss.mm.ii .

#### **ART. 44 - DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AI FINI DI SOLIDARIETÀ**

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

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 la Stazione Appaltante.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate e non sporzionate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante. In aderenza alla Legge 155/2003 "Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" detta "Legge del Buon Samaritano", infatti, la Stazione Appaltante concorderà con la Ditta e con le Associazioni Onlus con il principio, nel caso di più richieste, della rotazione.

I residui potranno altresì essere destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dalla Legge n° 179 del 31/7/2002 – art. 23 su G.U. n° 189 del 13/8 /2002 – art. 8. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche. A tal fine si dispone che:

- L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo della Regione Sardegna;
- Deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;

la Stazione Appaltante concorderà con la Ditta e con le Associazioni con il principio, nel caso di più richieste, della rotazione.

- Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

[Tale aspetto sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione dell'offerta come previsto dal disciplinare.](#)

Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana comunale.

#### **ART. 45 - FORME DI MONITORAGGIO E DI CONTROLLO**

La Ditta aggiudicataria deve rispettare gli standards 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 all'Amministrazione Comunale, 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 all'Azienda ASL n° 8 di Cagliari, Servizio Igiene, degli Alimenti e della Nutrizione, nonché alle altre Autorità di Vigilanza previste dalle vigenti norme di legge (N.A.S., etc..).

**La ditta deve garantire n. 2 pasti mensili (che saranno a totale carico del Comune), a due rappresentanti dei genitori eletti dalla scuola, che avranno il compito di verificare i pasti forniti agli alunni.**

L'Amministrazione intende costituire previo regolamento la Commissione della Mensa Scolastica.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate nelle cucine allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

In particolare, si prevedono 3 tipi di controllo:

- 1) controllo igienico-sanitario svolto dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. N. 8 di Cagliari;
- 2) controllo tecnico-ispettivo svolto dalla Ditta aggiudicataria secondo quanto disposto dal D.Lgs n. 155/97.
- 3) controllo sul funzionamento del servizio da parte dell'Amministrazione Comunale o, su incarico specifico, di dipendenti o di consulenti qualificati.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e l'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale nella prima ipotesi o nella terza; nella seconda da scheda di autocontrollo.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste al punto 51 (PENALITÀ) l'Amministrazione Comunale potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

La ditta appaltatrice è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

#### **ART. 46 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI**

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura. Tali campioni saranno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante: la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a **temperatura di 0°, +4° per 72 ore**, con un cartello riportante la dizione "**Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione**".

Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

#### **ART. 47 - CONTROLLI DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

La ditta ha l'obbligo di sottoporre il personale a controlli sanitari periodici.

I soggetti risultati portatori di enterobatteri patogeni e/o stafilococchi enterotossici devono essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

### **TITOLO VII**

#### **ART. 48 - DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione Comunale promuoverà nel ruolo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- 1) abbandono dell'appalto e/o interruzione immotivata dei servizi;
- 2) ripetute e gravi contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o ai regolamenti relativi ai servizi;
- 3) assenza e irreperibilità del Responsabile del Servizio per più di cinque volte in un mese;

- 4) fallimento o frode;
- 5) in caso di intossicazione alimentare per colpa accertata della Ditta aggiudicataria;
- 6) ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile;
- 7) apertura di procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- 8) cessione dell'attività ad altri;
- 9) non osservanza del divieto di sub - appalto.
- 10) Applicazione di penali in misura superiore al 10 % dell'importo contrattuale annuo.

#### **ART. 49 - VICENDE SOGGETTIVE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

In base all'art. 116 del D.L.vo n. 163 del 12/04/2006, le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi alla Ditta aggiudicataria non hanno effetto nei confronti dell'Amministrazione Comunale fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti dell'Amministrazione Comunale stessa alle comunicazioni previste dall'art. 1 del D.P.C.M. N. 187/1991 (Le società per azioni, in accomandita per azioni, a responsabilità limitata, le società cooperative per azioni o a responsabilità limitata, le società consortili per azioni o a responsabilità limitata aggiudicatarie di opere pubbliche, ivi comprese le concessionarie e le subappaltatrici, devono comunicare all'amministrazione committente o concedente prima della stipula del contratto o della convenzione, la propria composizione societaria, l'esistenza di diritti reali di godimento o di garanzia sulle azioni «con diritto di voto» sulla base delle risultanze del libro dei soci, delle comunicazioni ricevute e di qualsiasi altro dato a propria disposizione, nonché l'indicazione dei soggetti muniti di procura irrevocabile che abbiano esercitato il voto nelle assemblee societarie nell'ultimo anno o che ne abbiano comunque diritto), e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D.L.vo n. 163/2006. Nei sessanta giorni successivi l'Amministrazione Comunale può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti sulla situazione in essere, qualora, in relazione alle comunicazioni di cui sopra, non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della legge n.575/1965 (antimafia).

#### **ART. 50 - PENALITA'**

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

Nel caso si verificano manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono rilevate alla ditta affidataria medesima per iscritto a mezzo raccomandata A.R., ai sensi di legge. Entro il termine di dieci giorni la ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni.

Dopo una contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, ove queste ultime non vengano motivatamente accolte, con apposito atto del Responsabile del Servizio verranno applicate le seguenti sanzioni pecuniarie:

##### **1 - STANDARD MERCEOLOGICI**

**1.1 - €516,46 (cinquecentosedici/46)**

**Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.**

**1.2 - €516,46 (cinquecentosedici/46)**

**Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.**

**1.3 - €516,46 (cinquecentosedici/46)**

**Etichettatura non conforme alla vigente normativa.**

## 2 - QUANTITA'

2.1 €516,46 (cinquecentosedici/46)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico

2.4 - €516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5 - €258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.6 - €258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

## 3 - RISPETTO DEL MENU'

3.1 - €516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

3.2 - €516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

3.3 - €258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

3.4 - €258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

## 4 - IGIENICO-SANITARI

4.1 - €516,46 (cinquecentosedici/46)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici per ciascun pasto erogato.

4.2 - €258,23 (duecentocinquantotto/23)

Rinvenimento di parassiti per ciascun pasto erogato.

3 - €1.032,92 (milletrentadue/92)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4- €516,46 (cinquecentosedici/46)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5 - €516,46 (cinquecentosedici/46)

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6- €1.032,92 (milletrentadue/92)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione ambientale, per il Centro di Preparazione pasti e per ciascun Punto di Ristorazione.

4.7- €1.032,92 (milletrentadue/92)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato.

4.8- €516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso ciascun Punto di Ristorazione (refettorio).

4.9- €516,46 (cinquecentosedici/46)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10 - €516,46 (cinquecentosedici/46)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente, per ciascun plesso scolastico.

4.11 -€516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Preparazione Pasti.

4.12 - €516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.13 - €516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori) per ciascun plesso scolastico.

#### 5 - TEMPISTICA

5.1 - €516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5.2 - €258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente, per ciascun plesso scolastico.

5.3 - €516,46 (cinquecentosedici/46) per mancata comunicazione di variazioni di menù.

#### 6 - PERSONALE

6.1 - €516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO V del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora gli inadempimenti delle condizioni contrattuali comportino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

La Stazione appaltante procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

### **ART. 51 - ASSICURAZIONE PER DANNI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici assistenziali e previdenziali, sono a carico dell'appaltatore il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a €2.000.000,00 per singolo sinistro ed €1.000.000,00 per persona.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Copia delle suddette polizze devono essere trasmesse all'Appaltante prima della firma del contratto d'appalto.

Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

### **ART. 52 - CORRISPETTIVI**

Le liquidazioni dei corrispettivi avverranno a mezzo mandato, con bonifico bancario, entro il 30° giorno successivo alla data di presentazione di regolare fattura subordinatamente alla verifica d'ufficio della regolarità contributiva dell'appaltatore (DURC in corso di validità). In caso di irregolarità contributiva il pagamento rimarrà sospeso fino a regolarizzazione del D.U.R.C., salvo quanto previsto dall'art. 6, comma 8, del D.P.R. 05.10.2010, n. 207.

La fatturazione sarà emessa dalla ditta aggiudicataria distintamente per ogni singolo plesso scolastico per le scuole dell'infanzia statali, scuola secondaria 1° grado statale. Per ciascun plesso scolastico statale dovranno essere emesse distinte fatture per i pasti erogati agli alunni e i pasti erogati al personale avente diritto.

#### **ART. 53 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto, secondo le modalità previste dall'art. 11 comma 13 del D.Lgs. 163/06, in forma pubblico – amministrativa previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà concordata con l'Amministrazione.

Ai fini della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà essere in possesso dei requisiti di carattere generale richiesti per la partecipazione alla gara e dovrà essere in regola con le prescrizioni di legge e regolamentari che disciplinano lo svolgimento del servizio di mensa scolastica.

In caso contrario l'Aggiudicatario, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto, previo incameramento della cauzione provvisoria, con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale che porrà a carico dell'Aggiudicatario le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

A seguito del recepimento della **direttiva ricorsi D.Lgs. 53/2010** il concorrente ha l'obbligo di indicare nell'istanza di partecipazione il proprio indirizzo di Posta Elettronica (E-mail) o il numero di Fax per l'inoltro delle comunicazioni previste dal su citato disposto.

#### **ART. 54 - SPESE – IMPOSTE E TASSE**

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

La ditta affidataria, entro i termini previsti nella lettera con la quale viene comunicata l'aggiudicazione definitiva (subordinata all'accertamento del possesso dei requisiti dichiarati in sede di offerta o, comunque, necessari per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto) deve far pervenire, a pena di decadenza, la documentazione richiesta nonché tutto quanto previsto dalla legge in materia di contratti d'appalto.

La sottoscrizione del contratto, redatto in forma pubblica-amministrativa a cura del Segretario Comunale equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della ditta affidataria, di tutta la documentazione oggetto del presente appalto nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia.

#### **ART 55 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Dopo che il contratto è divenuto efficace, il responsabile del procedimento autorizza l'aggiudicatario a dare avvio all'esecuzione della prestazione. Si applica a riguardo quanto previsto dall'art. 302 del D.P.R. 207/2010. Nel caso in cui si proceda alla esecuzione anticipata il responsabile del procedimento procede attraverso apposito provvedimento che indica in concreto i motivi che giustificano l'esecuzione anticipata.

L'aggiudicatario è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'aggiudicatario, se non è disposta dal responsabile del procedimento nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'articolo 311 del D.P.R. 207/2010. Si applica l'art. 310, commi 1 e 2 del D.P.R. 207/2010.

L'Amministrazione Comunale non può richiedere alcuna variazione ai contratti stipulati, se non nei casi disciplinati dall'art. 311 del D.P.R. 207/2010, ai sensi dell'art. 114 c. 2 del D. Lgs. 163/2006, e in tal senso persiste l'obbligo per l'aggiudicatario di assoggettarsi alle variazioni in parola alle stesse condizioni previste dal contratto principale originario.

#### **ART. 56 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' fatto divieto di cessione del contratto a terzi.

#### **ART. 57 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga attuato secondo quanto previsto nel presente Capitolato, nel contratto d'appalto ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia, la stazione appaltante può recedere dal rapporto, rimanendo salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La stazione appaltante può risolvere unilateralmente il contratto nei casi in cui la ditta affidataria:

1. venga a perdere i requisiti di idoneità;
2. non ottemperi alle prescrizioni inerenti le modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato ovvero dal contratto ovvero dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia;
3. non inizi l'esercizio del servizio nel termine fissato o, iniziato, lo abbandoni, ovvero lo interrompa, lo sospenda o comunque lo effettui con ripetute e gravi irregolarità, non dipendenti da forza maggiore;
4. si renda responsabile di gravi o ripetute irregolarità in ordine amministrativo o gestionale;
5. si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro.

Fatta salva l'ipotesi di cui al precedente comma secondo, punto 1., del presente articolo, per la quale la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato, nelle altre ipotesi la risoluzione deve essere preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con lettera raccomandata A.R. ai sensi di legge.

Rimane, comunque, in capo alla stazione appaltante la facoltà di applicare le penali di cui all'art. 50 del presente Capitolato, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta la piena facoltà della stazione appaltante di procedere, a suo insindacabile giudizio, alla revoca dell'affidamento dell'appalto nei sotto elencati casi:

- a) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
- b) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
- c) ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

In caso di sospensione del servizio, per cause di forza maggiore, che consentano comunque il ripristino del servizio stesso, la stazione appaltante stabilisce, a suo insindacabile giudizio, le condizioni per la eventuale prosecuzione dell'appalto.

#### **ART. 58 - RECESSO DEL CONTRATTO**

Trova applicazione la disposizione di cui all'art. 1 comma 13 del D.L. 95/2012 "Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini nonché misure di rafforzamento patrimoniale delle imprese del settore bancario" che prevedono, per la pubblica amministrazione la possibilità di recedere dall'affidamento del servizio oggetto della presente determinazione, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora

eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'art. 26, c. 1 L. 488/1999 successivamente alla stipula del contratto di riferimento siano migliorativi e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, c. 3 L. 488/1999;

#### **ART. 59 - SOSTITUZIONE DELL’AFFIDATARIO**

In caso di risoluzione del contratto, la stazione appaltante può affidare l'appalto, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse ed approvate, alla ditta che segue in graduatoria, che presenti i requisiti previsti dal Bando di Gara, dal Capitolato d'Appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti in materia di mensa scolastica.

#### **ART. 60 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

La ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 Agosto 2010, n.136 e s.m.i.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del codice CIG. Inoltre, il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario vengano forniti gli estremi alla stazione appaltante secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 3, della legge 13.08.2010, n.136 come modificata dal Decreto Legge 12.11.2010, n. 187. Non vi è obbligo di accensione di nuovi conti correnti può essere utilizzato anche un conto corrente già esistente del quale è necessario comunicare gli estremi entro sette giorni dall'utilizzo per le operazioni finanziarie, mentre per un nuovo conto il termine è di sette giorni dall'accensione.

Il mancato utilizzo degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del contratto.

#### **ART. 61 - CONTROVERSIE**

Tutte le controversie che insorgessero tra la stazione appaltante e la ditta affidataria in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa fra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice Ordinario.

Foro competente è quello di Cagliari.

#### **ART. 62 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del D.Lgs 30 giugno 2003, n° 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso il Servizio Appalti e Contratti del Comune di Uta, sito al Piano primo del Palazzo Civico in Piazza S'Olivariu n.1.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione,), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al D.Lgs 30 giugno 2003, n° 196 "Codice in materia di protezione di dati personali".

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II (artt. 7-8-9-10) del D.Lgs 30 giugno 2003, n° 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" tra i quali figura il diritto di accesso ai dati, che

lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Uta, titolare del trattamento.

Tutta la documentazione presentata dai concorrenti per la partecipazione alla gara non sarà restituita ma conservata agli atti del Comune di Uta.

#### **ART. 63 - RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI**

Il Comune di Uta, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa la ditta aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operata alla data di stipula del contratto. La ditta è tenuta all'osservanza del D.Lgs. 196/2003.

Alla medesima vengono in particolare impartite le seguenti istruzioni:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà procedere alla raccolta dei dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardano l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi salvo casi eccezionali che riguardano l'incolumità o la sicurezza dei minori previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare, né diffondere dati in suo possesso né conservarli alla scadenza del contratto d'appalto;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;

#### **ART. 64 - DOMICILIO LEGALE**

Per quanto concerne l'incarico affidatogli l'appaltatore elegge domicilio legale presso il Comune di Uta.

#### **ART. 65 - DISPOSIZIONI FINALI**

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto.

Per quanto non stabilito nel presente Capitolato, si fa riferimento a quanto previsto in materia dalle leggi vigenti.

La partecipazione all'appalto comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nelle disposizioni di cui sopra.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello Nazionale che regionale, o che potessero essere emanati durante la vigenza del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene (legge 283/62; DPR 327/80; DL 155/97; Regolamento (CE) n. 852/2004) e la sicurezza sul lavoro disciplinato dal Testo unico sulla sicurezza e salute sul lavoro (D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 Testo coordinato con il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106 e tutte le altre leggi e/o norme comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto attuali e future.

L'Amministrazione notificherà alla ditta aggiudicataria tutte le deliberazioni, ordinanze o altri provvedimenti che comportino variazione della situazione iniziale.

#### **ART. 66 - ALLEGATI**

Sono allegati al presente Capitolato, per farne parte integrante e sostanziale:

**1A) TABELLA DIETETICA ALUNNI SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO** approvata dalla ASL N°8 di Cagliari -Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione – comprensiva del Menù su cinque settimane (*stagioni Autunno-Inverno e primavera – estate*)

**1B) TABELLA DIETETICA ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA ASL N°8 di Cagliari -Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione – comprensiva del Menù su cinque settimane (*stagioni Autunno-Inverno e primavera – estate*)**

**2) TABELLA MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME**

**3) GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI E TIPOLOGIA DELLE PIETANZE CONSIGLIATE.**

**La ditta è obbligata, in caso di variazione delle suddette tabelle da parte della ASL n° 8 di Cagliari -Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione, ad applicare le nuove tabelle.**

**4) ELENCO ATTREZZATURE ESISTENTI NEI CENTRI COTTURA.**

UTA lì 29.04.2014

Il Responsabile del Servizio Appalti e Contratti  
F.to Geom. Maria Virginia Ibba