



COMUNE DI PULA

Area Metropolitana di Cagliari

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

“SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE”

2021/2023

CIG: 86146466C4

(presumibilmente) dal 01/03/2021 al 31/05/2023

(chiusura A.S. 2020/2021, A.S. 2021/2022, A.S. 2022/202, secondo il calendario scolastico)

PREMESSA

Il capitolato d'appalto per la ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale promuove gli aspetti di eco sostenibilità per la gestione del servizio.

Il servizio di ristorazione scolastica è un'opportunità di educazione all'alimentazione sostenibile per bambini e bambine e di eco sostenibilità ambientale, promozione delle "buone prassi" per il rispetto dell'ambiente.

Per la sostenibilità ambientale, la Giunta Comunale del Comune di Pula con Deliberazione n° 116 del 10/07/2019 ha approvato il Protocollo d'intesa "Insieme per l'ambiente" abrogando, su tutto il territorio comunale, **l'utilizzo delle plastiche e promuovendo l'uso di prodotti di carta biodegradabili (piatti, bicchieri, posate, ecc..).**

Per la qualità alimentare, il capitolato prevede l'approvvigionamento di prodotti alimentari di qualità e salutari, il più possibile di "filiera corta" di produzione sarda, a garanzia della freschezza e stagionalità dei menù offerti, oltre che la scelta di menù e prodotti da filiere controllate (DOP/IGP; BIO/Lotta Integrata;), per valorizzare le risorse del territorio, nonché promuovere forme di cooperazione tra i produttori (principalmente locali), con la possibilità di fornire ortofrutta ottenuta da produzione a lotta integrata, nell'ottica di garantire la provenienza territoriale e la qualità degli alimenti, dal momento che non sempre il prodotto biologico è sinonimo di filiera corta.

Un aspetto fondamentale per le ditte partecipanti è l'utilizzo di mezzi di trasporto ecologici (elettrici, euro 6) per il trasporto delle derrate e dei pasti sul territorio al fine di migliorare la qualità dell'aria, a ridotto impatto ambientale e l'utilizzo di prodotti di pulizia e sanificazione ecologici, a basso impatto ambientale.

Il servizio di refezione scolastica è ad ogni effetto un servizio di pubblico interesse, per nessuna ragione deve subire interruzioni.

Il servizio dovrà comunque svolgersi nel rispetto delle normative mirate al contenimento della diffusione del virus Covid-19:

- 31 Gennaio 2020 dichiarazione del Consiglio dei Ministri dello stato di emergenza sanitaria per l'epidemia da coronavirus a seguito della dichiarazione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità di emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale;
- Circolare n. 5443 del 22/02/2020 del Ministero della salute contenente nuove indicazioni e chiarimenti in merito all'epidemia da COVID-19;

- DPCM del 1° marzo 2020, con il quale sono state adottate nuove ed ulteriori misure urgenti per il contenimento del contagio, valide su tutto il territorio nazionale, nonché specifiche misure di informazione e prevenzione;
- DPCM del 4 marzo 2020, con il quale proprio in considerazione dell'evolversi della situazione epidemiologica e del carattere estremamente diffusivo dell'epidemia che ha fatto registrare un incremento dei casi di contagio sull'intero territorio nazionale, sono state adottate ulteriori disposizioni attuative del D.L. n° 6 del 23 febbraio 2020 applicabili sull'intero territorio nazionale, al fine di garantire uniformità nell'applicazione dei programmi di profilassi elaborati in sede internazionale ed europea;
- DPCM dell'8 e del 9 marzo 2020 e successivi, mediante i quali si estendono le misure urgenti di contenimento del contagio di cui all'art. 1 del DPCM dell'8 marzo sull'intero territorio nazionale e si fermano importanti attività produttive ed aziende nonché tutti i servizi pubblici e privati per attività di aggregazione e socializzazione;
- Ordinanza n° 27 del 02/06/2020 del Presidente della Regione Sardegna "Ulteriori misure straordinarie ed urgenti di contrasto e prevenzione della diffusione epidemiologica da COVID-19 nel territorio regionale della Sardegna";
- "Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza Covid-19" del Dipartimento per le politiche della famiglia, allegato del DPCM n° 8 del 17/05/2020, pubblicate in Gazzetta Ufficiale l'11/06/2020;

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l'Amministrazione Comunale di Pula e l'appaltatore in relazione all'affidamento del servizio Mensa Scolastica a ridotto impatto ambientale, a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e la scuola secondaria di primo grado nonché del personale docente e non docente (previa autorizzazione del dirigente Scolastico siglata dal Responsabile del Settore Servizi alla Persona) avente diritto alla mensa per il periodo strettamente correlato al calendario scolastico.

Si informa che il servizio di ristorazione scolastica viene garantito per i mesi sino a chiusura A.S. 2020/2021, A.S. 2021/2022, A.S. 2022/2023 (per ogni anno solare: da gennaio a maggio - da ottobre a dicembre).

Si specificano di seguito i **periodi richiesti per l'appalto**:

- **Anno 2021:** (presumibilmente) dal 01/03/2021 al 31/05/2021 e dal 01/10/2021 al 23/12/2021 - **complessivi 6 mesi**;
- **Anno 2022:** dal 07/01/2022 al 31/05/2022 e dal 01/10/2022 al 23/12/2022 - **complessivi 8 mesi**;
- **Anno 2023:** dal 07/01/2023 al 31/05/2023 - **complessivi 5 mesi**

Il periodo di erogazione del servizio è strettamente legato al calendario scolastico (sospensioni varie, festività, scioperi, chiusure straordinarie disposte con ordinanza sindacale, ecc...). Sarà cura dell'appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario tramite contatti diretti con il Settore Pubblica Istruzione e con l'Istituzione Scolastica.

Alla scadenza del contratto il rapporto è sciolto di diritto.

Art. 2 – SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

L'aggiudicatario deve garantire:

1. l'approvvigionamento di tutte le materie prime;
2. la preparazione e il confezionamento dei pasti, preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati;
3. il trasporto dei pasti dal centro di cottura della Ditta aggiudicataria alle diverse sedi scolastiche indicate nel capitolato, la consegna che deve avvenire entro max 30 minuti;
4. la distribuzione e somministrazione dei pasti;
5. la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità sanitarie (certificate dal medico pediatra) o religiose, nonché diete in bianco;
6. la preparazione dei tavoli, il porzionamento, la distribuzione dei pasti a tavola e assistenza agli alunni;
7. la vigilanza ed il controllo sulla qualità delle materie utilizzate per la preparazione dei pasti;
8. la fornitura dei materiali necessari e accessori alla preparazione, consumo e distribuzione dei pasti, compresi i piatti e bicchieri esclusivamente **in carta biodegradabile e riciclabile**, i tovaglioli e le tovagliette di carta, le stoviglie e le posate **in carta biodegradabile (non è ammessa la plastica)**;
9. il tovagliato che deve essere in carta biodegradabile, colorato per rallegrare l'ambiente ed il momento del pasto;
10. lo sbarazzo, la pulizia e la **sanificazione** dei locali adibiti alla preparazione e al consumo dei pasti, dei locali accessori, dei tavoli, delle attrezzature. Al termine del servizio dovrà essere effettuata la pulizia e sanificazione delle sale mensa (compreso il lavaggio dei pavimenti, tavoli e sedie) in ottemperanza delle vigenti norme anti-Covid 19: "Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza Covid-19" del Dipartimento per le politiche della famiglia, allegato del DPCM n° 8 del 17/05/2020, pubblicate in Gazzetta Ufficiale l'11/06/2020;
11. l'utilizzo di prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti a ridotto impatto ambientale, ecologici e biodegradabili (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n°21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D. Lgs 25 febbraio 2000 n° 174 sui biacidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n°392 sui presidi medico-chirurgici;
12. il conferimento del cibo avanzato presso canili/gattili e/o fattorie della zona;
13. il ritiro, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle regole fissate dal Comune di Pula. L'Amministrazione effettuerà verifiche in corso di esecuzione del contratto.

Nello specifico, in riferimento al punto 1 devono essere osservate le seguenti prescrizioni.

Tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, ad eccezione di particolari tipologie (es.: le banane), dovranno essere preferibilmente di provenienza sarda, ovviamente se i prodotti richiesti sono prodotti in Sardegna.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti contenenti OGM.

CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (provenienti da allevamenti sardi)

A. Carni bovine fresche

Le carni fornite dovranno appartenere a vitelloni di prima scelta in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento nei seguenti tagli: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello ed in pezzi anatomici. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo.

Per carni di vitellone si intendono le carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore rosso rosa; consistenza delle carni soda a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le carni di vitellone, conformi al D. Lgs. 19/04/1994 n. 286, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida di peso vivo superiore a kg. 300 e peso morto oltre kg. 150 in canale. La carne dovrà essere non congelata né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui il D. Lgs. n. 118 del 27/01/1992 riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

B. Pollame

I vari tipi di pollame dovranno essere sempre freschi classe A ai sensi del Regolamento C.E.E. 1906/90 esclusivamente allevati a terra.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 gg. e non inferiore a 12 ore dal consumo e alla stessa deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

E' escluso dalla somministrazione il pollame congelato.

Saranno sempre esclusi perciò, e rifiutati i polli, i tacchini di qualità inferiore alla prima o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario. In particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 germi per grammo.

Per la somministrazione dei pasti dovranno essere utilizzate esclusivamente le seguenti parti:

- Petti di Pollo: corrispondenti ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale; corrisponderanno ad un peso complessivo singolo di circa gr. 350 compreso il filetto, devono essere privati della pelle e dei grassi.

- Cosce di pollo con anca: dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a gr. 130 circa, saranno ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, plumule e screpolature.
- Petto di tacchino: sarà accettata solo la parte chiamata "fesa di tacchino senza ala" di peso non inferiore a kg. 2.500, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea in corrispondenza della carena dello sterno, può residuare una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il colorito deve essere solo lievemente rosato, con carni compatte, senza soffiature emorragiche.

C) Prosciutti

Prosciutto cotto, confezionato sottovuoto, disossato.

Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato confezionato sottovuoto e/o parte denominata "spalla".

La fetta sarà compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non presenterà alterazioni di sapore, odore, colore, né iridizzazione, picchettatura, alveolature o altri difetti.

D) Uova

Le uova da fornire dovranno essere fresche, di guscio scuro, di cat. A pezzature 60/65, con i requisiti previsti dalla Legge 419 del 3/5/1971, dal Regolamento Comunitario n. 2772 del 29/10/75 e successive modifiche. Dovranno riportare sulla confezione la data di imballaggio e del termine minimo di conservazione. Le uova dovranno essere conservate in frigorifero a + 4°.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

A) Frutta fresca ed agrumi

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di prima categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la calibratura e grammatura richiesta;
- d) essere omogenei e uniformi, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

In particolare:

- Mele (varietà Golden e Stark) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180, devono essere fornite mele di provenienza nazionale, preferibilmente prodotte in Sardegna.
- Pere (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.
- Arance (varietà Navel, Tarocco, Moro, Washington) (prodotte in Sardegna): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.
- Pesche (varietà pasta gialla, pasta bianca e nettarina) (prodotte in Sardegna): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr. 120.
- Uva da tavola (prodotta in Sardegna): deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; rimondati; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.
- Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90.
- Mandarini - Mandaranci (prodotti in Sardegna): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.
- Albicocca (prodotta in Sardegna): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.
- Ciliegie (prodotte in Sardegna): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine.
- Banane devono possedere le caratteristiche generali riportati alla voce "Mele". La provenienza deve essere di zone a denominazione di origine protetta D.O.P. o anche di indicazione geografica protetta I. G. P.;

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio.

Dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n. 441 del 5/08/1981 e la n. 211 del 5/06/1984 e relativi decreti attuativi.

B) Verdura fresca prodotta in Sardegna

Gli ortaggi dovranno:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) per partite, appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza;
- f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie o coltivazione, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè: esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- h) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- i) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. In particolare:
 - Patate (patate comuni e patate novelle prodotte in Sardegna): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.
 - Carote (prodotte in Sardegna): devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.
 - Pomodori da insalata (prodotti in Sardegna): devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.
 - Zucchine (prodotte in Sardegna): devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.
 - Ortaggi a foglia (prodotti in Sardegna): devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite.
 - Insalata (di produzione nazionale preferibilmente prodotta in Sardegna) (varietà: Iceberg, lattuga e Romanella). Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo

normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a. abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- b. siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura. In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere di buona qualità, sana, pulita, intera, turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso sbalzo termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al pronto consumo;
- non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione.

C) Legumi

I legumi secchi **prodotti in Sardegna** devono essere:

- a. puliti;
- b. di pezzatura omogenea;
- c. sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- d. privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- e. privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- f. uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare: il 13%).

PANE, PASTA, RISO E PRODOTTI DA FORNO

A) Pane

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 4/7/67 n. 580 e seguenti).

Il pane dovrà essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione.

Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale, lievito naturale.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 6/8 h. dalla sfornatura.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Il pane dovrà essere: confezionato in panini tipo "rosetta" servito tagliato o spianatina

oppure carasau.

B) Pasta

La pasta di semola di grano duro dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge 4/07/1967 n. 580 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare:

- umidità massima: 12,50%;
- ceneri su sostanze secca: minimo 0,70%, massimo 0,90%;
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%;
- sostanze azotate: minimo 10,50%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri di alta qualità. Essa dovrà essere essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata avariata o colorata artificialmente.

Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.

C) Riso parboiled ribe prodotto in Sardegna

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

D) Gnocchetti Sardi

Devono presentare le caratteristiche proprie della pasta, suindicate.

E) Prodotti per diete speciali

I prodotti dietetici necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Sanità e sono soggetti al D. Lgs. n. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n. 578 del 30/05/1953.

OLIO E PRODOTTI CONSERVATI

A) Olio extra vergine d'oliva biologico Sardo

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine di oliva" biologico: esso dovrà essere purissimo, non alterato sofisticato o

adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopraccitata e dovrà essere in possesso di tutte le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche di tali olii.

Inoltre, l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di muffa, di fumo, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'oliva. Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna. Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Saranno rifiutati i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa o simili.

B) Pomodori pelati prodotti in Sardegna

I pomodori pelati devono essere di raccolta relativa all'anno in cui vengono utilizzati. Dovranno essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, devono presentare il colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, odore e sapore caratteristici del pomodoro, privi di odori e sapori estranei privi di coloranti e conservanti artificiali, privi di larve e altri parassiti, conformi alle caratteristiche e prescrizioni di cui alla legge n. 96 del 10/03/1969, e relativo regolamento di esecuzione. Dovranno essere di qualità superiore come dall'art. 2 lett. g) del D.P.R. 11/04/1975 n. 428. In particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco, al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%. La banda stagnata deve possedere requisiti previsti dalla legge 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21/03/1973 e successive modificazioni. Ogni contenitore deve riportare: tutte le indicazioni previste nel D.P.R. 26/03/1980 n. 327 art. n. 64 e D.L. 109 del 27/01/1992.

LATTICINI

A) Parmigiano reggiano o grana padano

Il formaggio da fornire dovrà essere:

1) PARMIGIANO-REGGIANO DOP o GRANA PADANO DOP. Il formaggio deve avere 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo, con contenuto minimo di materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore ai 32%.

2) FORMAGGIO da grattugia prodotto con latte vaccino sardo. Le confezioni dovranno recare ben visibile il nome dell'impresa produttrice, composizione, ingredienti e data di scadenza del prodotto.

B) Formaggi molli prodotti in Sardegna

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme di cui al R.D.L. 15/10/1925 n. 2033 e successive modificazioni, e per il contenuto di materia grassa come da R.D.L. n. 1177 del 15/07/1938 e successive modifiche. Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o

nocivi per qualsiasi altra causa. Non presenteranno alterazioni esterne o interne.

I tipi di formaggio da somministrare saranno i seguenti:

- mozzarella di latte sardo vaccino confezioni da gr. 30, 100, 125 del tipo "fior di latte";
- dolce sardo
- Gruviera o fontina

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D. Lgs. n. 110 del 27/01/92. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- b) il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

I pesi indicati in tabella sono da intendere a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

A) Pesce fresco (merluzzo privo di spine, platessa priva di spine)

B) Pesce surgelato

I filetti di merluzzo e i filetti di nasello "surgelati" (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) dovranno essere di pezzatura di gr. 100 circa ciascuno, non frammentati, senza pelle e deliscati e privi totalmente di spine. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria.

Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale.

Per le caratteristiche del pesce "surgelato" dovranno essere osservate tutte le disposizioni del richiamato Decreto Legislativo n. 110 del 27/01/1992.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

C) Pesce congelato

Deve essere conforme alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovrà

presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria ed alla consuetudine del mercato locale. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto congelato con buona tecnica industriale, ben confezionato e conservato per un periodo di tempo compatibile con la qualità richiesta dal presente capitolato.

A richiesta del Comune la ditta appaltatrice dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Il pesce a scongelazione e cottura avvenuta non dovrà emanare odore di ammoniaca. I pesi indicati sulle tabelle dietetiche sono da intendersi, a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

Altre caratteristiche di alcuni prodotti di più largo consumo:

Filetti di platessa: devono avere colore bianco, essere catalogati con un sistema di numerazione commerciale cui corrisponde un equivalente qualità: 3 = filetto di platessa in pezzatura unica di gr. 100 - 120 glassatura esclusa. Non saranno accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla. Bastoncini di pesce. Nel caso di utilizzo di filetti di platessa o bastoncini di merluzzo pre-impanati, l'impanatura deve avere la seguente composizione: pangrattato, farina, acqua.

ACQUA

Acqua minerale prodotta in Sardegna

L'acqua minerale da somministrare sarà del tipo: "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica, conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/92 n. 542, in particolare la presenza dei nitrati dovrà essere nei limiti di quanto stabilito dall'art. 6 dello stesso Decreto per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

L'acqua ai tavoli dovrà essere somministrata solo in bottiglie di vetro a rendere e/o installare erogatori d'acqua.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si fa espresso rinvio alle linee guida emanate dalla R.A.S. con la Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 che costituisce allegato al presente.

Art. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Il presente capitolato è disciplinato sulla base di quanto previsto dal Decreto Ministeriale del 11 Aprile 2008 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n°107 e nel rispetto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale serie generale n° 220 del 21/09/2011 ossia nel rispetto della sostenibilità ambientale.

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza delle seguenti norme:

- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel Settore della Pubblica Amministrazione adottato con il Decreto Ministeriale dell'11 Aprile 2008 (G.U. n° 107 del 8 maggio 2008) e aggiornato con Decreto 10 Aprile 2013 (G.U. n°102 del 3 maggio 2013);
- Revisione 10 Aprile 2013 – GURI n. 102 del 03/05/2013;
- disposizioni dell'Azienda Sanitaria Locale n°8 – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione: tabelle dietetiche, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti, ecc...;
- da quanto previsto in materia di igiene e sicurezza alimentare dal D. Lgs. 155/1997;
- "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", nonché dal c.d. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99);
- dalle norme del Decreto Legislativo n°50/2016 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" in quanto applicabili o richiamate;
- linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n° 134 del 11/06/2010;
- Libro Bianco Ue n° 1151 del 21/12/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento CE n°834/2007 e reg. CS n°889/2008 (produzione biologica) relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- Decreto Legislativo n° 173/98 e D.M. n°350/99 elenco nazionale prodotti agroalimentari della Regione Sardegna;
- Legge regionale 19.01.2010 n°1 Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna , della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23/06/1998 n°18;
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale;
- Ordinanza n° 27 del 02/06/2020 del Presidente della Regione Sardegna "Ulteriori misure straordinarie ed urgenti di contrasto e prevenzione della diffusione epidemiologica da COVID-19 nel territorio regionale della Sardegna";
- "Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza Covid-19" del Dipartimento per le politiche della famiglia, allegato del DPCM n° 8 del 17/05/2020, pubblicate in Gazzetta Ufficiale l'11/06/2020;

Art. 4 – DESTINATARI DEL SERVIZIO MENSA

Al fine di avere una stima del servizio richiesto si riportano, indicativamente, i dati relativi ai minori iscritti, ma non necessariamente frequentanti, quotidianamente il servizio mensa nell'anno scolastico 2020/2021:

N° 3 SCUOLE DELL'INFANZIA tempo prolungato: n° 161 minori (non tutti i minori iscritti alle scuole dell'infanzia usufruiscono del servizio mensa)

N° 2 SCUOLE PRIMARIE tempo prolungato: n° 178 minori iscritti: di cui n° 74 alunni Scuola Santa Margherita e n°104 alunni Scuola "Su Rondo".

Il servizio mensa deve essere inoltre garantito al personale docente e personale Ata avente diritto per turni di lavoro ed autorizzato dal Dirigente Scolastico.

Indicativamente il numero dei pasti che mediamente vengono somministrati ogni giorno è pari a circa n° 340.

Si specifica che per la sola scuola media il servizio mensa sarà erogato solo se ci saranno iscrizioni per il corso pomeridiano (n° 2 volte alla settimana- martedì e giovedì).

Nell'anno scolastico in corso, 2020-2021 non è stato attivato.

Potrebbe essere attivo nei prossimi anni scolastici, in tal caso la Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad organizzare il servizio mensa.

I dati forniti sono puramente indicativi e possono subire modificazioni in seguito a nuove iscrizioni o abbandoni, assenze degli alunni, durante l'anno scolastico o a seguito di decisioni di ridimensionamento delle sedi da parte delle autorità scolastiche, a rinunce al servizio da parte dei genitori, a chiusure disposte con DPCM.

Nulla potrà essere preteso dalla ditta aggiudicataria qualora si realizzassero le ipotesi sopra indicate, né consegue che non viene in alcun modo garantito un numero minimo di pasti giornaliero e/o complessivo.

Il Comune liquiderà esclusivamente i pasti erogati giornalmente e documentati dalla Scuola (in base alle prenotazioni giornaliere).

Art.5 - DESCRIZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'utenza del servizio mensa è costituita dagli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e la scuola secondaria di primo grado di Pula (se sarà attivato il corso prolungato) e dal personale docente e non docente avente diritto alla mensa, secondo le normative vigenti.

Il servizio potrà inoltre estendersi, durante il periodo dell'appalto ad altri servizi gestiti dal Comune (es. Asilo Nido o Servizi Estivi) o ad altre sezioni della Scuola, anche per brevi periodi, non previste nel presente affidamento e la ditta appaltatrice dovrà garantire tale **estensione del servizio**, previa richiesta da parte dell'Amministrazione.

La somministrazione dei pasti è organizzata nel seguente modo:

Per gli alunni dei n° 3 plessi della Scuola dell'infanzia:

tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

Il Servizio mensa deve essere garantito nei seguenti plessi scolastici:

- 1 - Su Rondò - Via Sergio Cavagnino - indicativamente 4 sezioni-
- 2 - S. Croce - Via S. Efsio - indicativamente 3 sezioni-
- 3- frazione di S. Margherita (Borgata) - indicativamente 1 sezione-

Per gli alunni dei n° 2 plessi scuola primaria:

tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

Il Servizio mensa deve essere garantito nei seguenti plessi scolastici, indicativamente si riportano il numero delle classi:

- 1 Su Rondò - Via XXV Aprile indicativamente classi n. 5 classi
- 2 – Frazione S. Margherita (Borgata) indicativamente n. 5 classi

Il servizio dovrà essere reso come segue:

- SCUOLA INFANZIA SU RONDO', SCUOLA INFANZIA SANTA MARGHERITA, SCUOLA PRIMARIA SU RONDO', SCUOLA INFANZIA SANTA CROCE: doppio turno in ciascun plesso
- SCUOLA ELEMENTARE SANTA MARGHERITA: doppio turno di refezione scolastica per le classi prime, seconde e terze, lunch box per le classi quarte e quinte.

Organizzazione doppi turni			
SCUOLA	GIORNI	SEZIONE/CLASSE	ORARIO
Infanzia Su Rondò	Dal lunedì al venerdì	A	h. 11.45-12.45
		B-C	h. 12.45-13.45
Infanzia Santa Croce	Dal lunedì al venerdì	A-B	h. 11.45-12.45
		C	h. 12.45-13.45
Infanzia Santa Margherita	Dal lunedì al venerdì	A	h. 11.45-12.45
		B	h. 12.45-13.45
Primaria Su Rondò	Dal lunedì al venerdì	1 A – 1 B – 2 A	h. 12.30-13.30
		3 A – 4 A – 5 A	h. 13.30-14.30
Primaria Santa Margherita	Dal lunedì al venerdì	1 A – 2 A	h. 12.30-13.30
		4A	h. 13.30-14.30
		3 A – 5 A	h. 13.30-14.30 (lunch box)

Per gli alunni della scuola secondaria di primo grado: 1 sezione per n° 2 volte alla settimana.

Per quest'anno scolastico non è stato attivato il corso prolungato per mancanza di iscritti, in caso di avvio nei prossimi anni, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad organizzare il servizio di refezione scolastica.

I pasti da erogare saranno distribuiti indicativamente, nel periodo di seguito riportato, nel rispetto delle chiusure stabilite dal calendario scolastico dell'Istituto Comprensivo di Pula ed altre eventuali sospensioni straordinarie (ordinanze sindacali, lavori urgenti disposti dal settore tecnico, scioperi, assemblee o chiusura plessi per disposizioni delle autorità scolastiche o ministeriali)

- Anno 2021: (presumibilmente) dal 01/03/2021 al 31/05/2021 - dal 01/10/2021 al 23/12/2021: **complessivi 6 mesi;**

- Anno 2022: dal 07/01/2022 al 31/05/2022 e dal 01/10/2022 al 23/12/2022: **complessivi 8 mesi;**

- Anno 2023: dal 07/01/2023 al 31/05/2023: **complessivi 5 mesi.**

Il numero dei pasti, delle sezioni o classi, il numero degli alunni, del personale docente e non docente o di altro personale autorizzato che usufruisce dei pasti, nonché il numero complessivo dei giorni citati nel presente capitolato è fornito a titolo puramente indicativo e può variare, in più o in meno, per la durata dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato.

La seguente stima, suddivisa per i diversi anni dell'appalto 2021/2022/2023 è calcolata sul numero degli alunni attualmente iscritti al Servizio Mensa (trattasi di dato puramente indicativo, non esaustivo e non vincolante).

Il Comune si obbliga pertanto a corrispondere all'aggiudicatario solo il numero dei pasti effettivamente forniti e documentati.

Prospetto numero pasti complessivi presunto:

		Numero bambini/personale scolastico	Numero giorni			Numero pasti			Totale Numero pasti Appalto	
			totale giorni appalto	Giorni 2021	Giorni 2022	Giorni 2023	2021	2022		2023
Bambini	Infanzia Santa Croce	37	377	116	157	104	4292	5809	3848	13949
	Infanzia Su Rondò	59	377	116	157	104	6844	9263	6136	22243
	Infanzia Santa Margherita	19	377	116	157	104	2204	2983	1976	7163
	Primaria Santa Margherita	74	377	116	157	104	8584	11618	7696	27898
	Primaria Su Rondò	101	377	116	157	104	11716	15857	10504	38077
Personale scolastico (docente e non/docente)	Infanzia Santa Croce	9	377	116	157	104	1044	1413	936	3393
	Infanzia Su Rondò	9	377	116	157	104	1044	1413	936	3393
	Infanzia Santa Margherita	7	377	116	157	104	812	1099	728	2639
	Primaria Santa Margherita	9	377	116	157	104	1044	1413	936	3393
	Primaria Su Rondò	12	377	116	157	104	1392	1884	1248	4524
							38976	52752	34944	126672

Totale pasti presunti (si ribadisce che trattasi di numero puramente indicativo e non assolutamente garantito dall'Ente) da somministrare nel corso della durata dell'appalto: N° 126.672

Il costo per ogni singolo pasto si intende onnicomprensivo di tutti i servizi inerenti le prestazioni di personale per lo sporzionamento e il servizio agli alunni e docenti nei diversi plessi, le spese per il personale, l'acquisto delle materie prime, le spese di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti, preparazione e successiva pulizia e sanificazione delle sale

mensa e locali annessi, tovagliato in carta biodegradabile, nonché tutte le spese ed altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente il servizio in oggetto.

In caso di abbandono o sospensione del servizio, anche parziale, eccettuati i casi di forza maggiore, la stazione appaltante potrà rivolgersi ad altro appaltatore rivendicando i danni e le spese all'inadempiente. Per "forza maggiore" si intende qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza. Nel caso in cui, per qualsiasi causa, non possa essere garantita la corretta esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta ad avvisare entro un'ora dall'inizio delle lezioni, a sua cura e spese, l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune e le Istituzioni scolastiche, ed assicurare un tempestivo servizio sostitutivo.

Poiché le funzioni previste dal presente Capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'Impresa si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia.

L'impresa, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne tempestiva comunicazione scritta alla stazione appaltante nei termini previsti dall'art. 2 della Legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni, garantendo, comunque, le prestazioni previste dalla legge stessa.

L'impresa dovrà comunque garantire il rispetto delle normative che nel corso dell'appalto verranno emanate in materia, o loro modifiche ed integrazioni.

Art. 6- ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Nel rispetto dell'art. 2 del capitolato sulla qualità e origine delle materie prime, il pasto è composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno, esclusivamente con verdure **di stagione**
- pane fresco
- esclusivamente frutta fresca **di stagione**, (offerta in non meno di tre diversi gusti nella medesima settimana)
- acqua minerale naturale

Sono richiesti inoltre menù speciali per le seguenti festività e/o occasioni particolari:

- inizio anno scolastico (prima settimana di avvio del servizio mensa)
- Natale
- Carnevale
- Pasqua
- Fine anno scolastico (ultima settimana di chiusura del servizio).

I menù speciali dovranno essere proposti dalla Ditta al Comune, per l'approvazione, almeno una settimana prima della somministrazione.

Agli alunni che ne facciano richiesta deve essere concessa una porzione supplementare di cibo pari a ½ porzione tale da coprire il 25% in più rispetto alla grammatura prevista.

Inoltre in occasione di particolari feste scolastiche, quali la festa di Natale e Carnevale, previa autorizzazione del Comune, è previsto un buffet in sostituzione del pranzo (pizzette, dolcetti, biscotti vari, succhi di frutta e acqua).

Il servizio buffet, se richiesto dall'Amministrazione Comunale per la chiusura in occasione delle festività natalizie, dovrà essere fornito anche nei plessi in cui non è previsto il servizio mensa.

Per le feste a buffet non verrà corrisposto il costo dei singoli pasti, bensì la Ditta dovrà fatturare specificatamente gli alimenti forniti in rapporto al numero degli alunni del plesso scolastico.

VIAGGI CULTURALI E USCITE DIDATTICHE

In caso di necessità, es. gite o uscite didattiche che si protraggano anche nel pomeriggio, potrà essere richiesto, con congruo preavviso, la preparazione di "**cestini freddi**" con le stesse caratteristiche alimentari previste dalla Azienda ASL. La consegna dei cestini dovrà avvenire nelle sedi scolastiche entro le ore 8.15, in casi particolari potranno essere concordate altre modalità di consegna tra la ditta e l'Istituzione scolastica.

I cestini freddi verranno garantiti solo se l'uscita didattica si protrae oltre le ore 13.00. In caso di gite o uscite didattiche che terminano entro le ore 13.00 non è previsto il cestino freddo.

Se richiesto dalla Scuola sarà comunque garantito il servizio mensa solo qualora, dopo la gita, i bambini si trattengano a scuola anche nel pomeriggio.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta e/o biodegradabili individuali ad uso alimentare e devono essere così composti:

- Due panini con prosciutto cotto o formaggio per la scuola primaria, secondaria e per il personale scolastico; un panino con prosciutto cotto o formaggio per i bambini della scuola d'infanzia.
- Un frutto di stagione;
- Una bottiglietta d'acqua.

La preparazione dei pasti, in legume fresco-caldo, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata esclusivamente presso i locali di proprietà dell'appaltatore, o reperiti dallo stesso, con canoni e utenze e ogni altro onere gestionale a suo carico.

Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni e/o abilitazioni - sanitarie - amministrative, ecc. - necessarie per l'esercizio dell'attività e il regolare funzionamento del servizio e dovrà essere situato a una distanza non superiore ai 30 Km dalla Sede municipale di Pula, i pasti dovranno essere consegnati nei diversi plessi scolastici entro 30 minuti dalla preparazione.

Le materie prime utilizzate dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, nel rispetto di quanto stabilito all'art. 2 del Capitolato – Specifiche tecniche- si devono privilegiare i prodotti sardi e tipici del territorio. La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato - acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare - sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità. E' vietato l'uso di cibi precotti e/o preconfezionati (es. spinacine, cotolette) e di alimenti congelati e

surgelati ad eccezione, per questi ultimi, di quelli espressamente previsti dalle tabelle dietetiche. E' tassativamente vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti. E' espressamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.)

L'impresa dovrà essere in grado di dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Inoltre:

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Sono assolutamente vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio.
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- E' vietato congelare materie prime acquistate fresche.
- E' vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico.

Le operazioni consentite il giorno precedente la distribuzione sono quelle relative alla mondatatura, affettatura, porzionatura, battitura delle carni crude da conservarsi in frigorifero fra 0° e 2°.

Le cotture devono essere attuate al forno, con misurazione della temperatura a cuore dell'alimento con raggiungimento di + 75° fatto salvo le cotture in monoporzione; è vietata la cottura "al sangue" della carne; devono essere utilizzati solo oli extra vergini di oliva e relativamente alle sole ricette indicate burro a crudo.

La ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dal D. Lgs n° 155/97, in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale, organolettica e sensoriale.

La conservazione dei piatti freddi precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327.

Il personale della ditta dovrà essere informato ed istruito sul piano HACCP adottato per lo svolgimento del servizio.

La ditta dovrà consegnare MENSILMENTE al Comune la documentazione attestante la conformità delle materie prime e l'elenco dei fornitori secondo quanto previsto nel capitolato e nelle tabelle dietetiche e alla qualità dichiarata.

Il Comune si riserva di richiedere, per determinate materie prime, che vengano prodotte dichiarazioni di conformità relative a specifiche consegne.

I cibi dovranno essere contenuti in appositi contenitori termici in acciaio e in grado di conservare la temperatura a 65° per i caldi, con l'osservanza di tutte le norme in materia igienico-sanitarie, nel rispetto di quanto previsto al successivo art. 7;

I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di automezzi/autofurgonati ecosostenibili, che dovranno possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia, sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnati alle scuole fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio).

La Ditta deve utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, VEICOLI ELETTRICI O EURO 6.

Il numero degli automezzi/autofurgonati ecosostenibili deve risultare sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva consegna degli stessi per la somministrazione agli orari stabiliti presso tutte le scuole interessate al servizio.

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura di prodotto somministrato, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso il Centro di Cottura nel quantitativo minimo di gr. 150 e mantenuto refrigerato a 0° C, + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ermeticamente chiusi sui quali dovrà essere apposta etichetta riportante la data del prelievo, la denominazione del prodotto e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservato in zona identificabile con cartello riportante la dicitura "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica e la data di produzione".

La ditta dovrà mettere a disposizione le buste occorrenti al ritiro rifiuti secondo le tipologie differenziate adottate dal Comune nel proprio territorio ed occuparsi di esporre i rifiuti all'esterno degli edifici scolastici, nel rispetto del calendario predisposto dall'Ente .

ART.7 – VEICOLAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R..

In particolare:

- Non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo.
- I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
- Le Gastro-Norm in acciaio 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 ed in bianco devono essere consegnate come descritto al successivo art. 8.
- Il pane deve essere riposto in confezioni chiuse a norma di legge.

- La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori biodegradabili ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART 8- TABELLE DIETETICHE E DIETE SPECIALI

La preparazione dei pasti deve avvenire in conformità alle tabelle dietetiche approvate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda ASL n. 8 della Sardegna allegate al presente capitolato.

Eventuali modifiche delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente capitolato e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alle stesse tabelle dietetiche si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti previste dalla ASL in relazione all'età degli alunni. Il peso degli alimenti si intende a crudo e al netto degli scarti di lavorazione. Il rispetto delle grammature dovrà essere garantito anche nel caso in cui le medesime siano diversificate a seconda degli alunni della stessa tipologia scolastica, indipendentemente dal fatto che il costo del pasto risulti il medesimo.

Presso ogni refettorio dovrà essere affisso il menù in vigore e il pasto del giorno, nonché l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione di ogni pietanza (ricettario).

L'impresa dovrà predisporre una tabella nella quale dovranno essere indicate le grammature a cotto di ogni singolo piatto previsto nel menù, considerando le variazioni di peso dipendenti da diversi tipi di preparazione e cottura. Una copia della tabella dovrà essere disponibile per la consultazione presso ogni refettorio scolastico.

In luogo delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato potranno essere utilizzate, durante il corso dell'appalto, quelle eventualmente proposte in sede di gara dalla ditta aggiudicataria. Tali tabelle dovranno aver già ottenuto l'approvazione da parte della ASL n. 8 della Sardegna, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione e successivamente dal Comune. Resta impregiudicata la facoltà della ditta aggiudicataria di proporre, in qualsiasi periodo dell'anno scolastico, delle tabelle dietetiche migliorative di quella esistente. Resta ovviamente inteso che tali tabelle dovranno essere accettate dall'Amministrazione comunale ed approvate dall'Azienda ASL.

La ditta aggiudicataria deve garantire diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificazione medica alle Direzioni Scolastiche e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune. Potrà inoltre essere richiesta, con autocertificazione di un responsabile del minore, l'applicazione di particolari tabelle correlate **all'appartenenza etnico-religiosa** degli alunni o alla pratica di **specifici regimi dietetici** (ad esempio vegetariani o vegani). In ogni caso non potrà essere richiesta alla ditta la fornitura di generi alimentari di non normale utilizzo nei menù ordinari. Tutte le diete speciali devono ricevere l'approvazione dell'Azienda ASL.

La ditta si impegna, inoltre, a rendere giornalmente disponibile, dietro richiesta del Comune o della Scuola, per particolari necessità straordinarie, **diete in bianco**. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da verdura cruda o lessa, da una porzione di prosciutto cotto, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore, oltre frutta di stagione e pane.

I contenitori con le diete speciali dovranno essere contrassegnati in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio,

del piatto, ecc.) a fronte dei quali è necessario che la ditta adotti le misure necessarie al fine di non lasciare nessun bambino senza il pasto. A tal proposito la ditta dovrà predisporre l'invio di un certo numero di pasti in più rispetto a quelli prenotati. Questi pasti aggiunti non comportano per l'Amministrazione alcun onere aggiuntivo.

Variazioni al menù potranno essere temporaneamente consentite solo nel caso di imprevista interruzione delle fonti energetiche, guasti gravi e imprevedibili agli impianti produttivi, altri eventi imprevisti non dipendenti da incuria o negligenza della ditta.

In caso di astensione dal lavoro per sciopero del personale della ditta aggiudicataria, tale da pregiudicare la normale preparazione dei pasti, l'Amministrazione comunale dovrà essere preavvisata con un anticipo di almeno 24 ore. In tale situazione la ditta si impegna a garantire un servizio sostitutivo (tipo "pasto alternativo o cestini freddi") da concordarsi tra le parti.

In caso di sciopero del personale scolastico, la Ditta dovrà comunque garantire ai presenti (alunni e docenti che non aderiscono allo sciopero) il pasto che, visto l'imprevedibilità dell'evento, potrà essere alternativo rispetto a quanto stabilito in quel giorno dalla tabella dietetica, previa comunicazione al Comune.

ART. 9 - SOMMINISTRAZIONE DEL PASTI

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso il centro cottura indicato dalla Ditta aggiudicataria. Il Trasporto e la somministrazione dei pasti con personale qualificato, presso i diversi plessi scolastici, è a totale carico della Ditta e dovranno avvenire nel più breve tempo possibile e comunque non oltre i 30 minuti dalla preparazione.

La somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente e non docente e ad altro personale autorizzato vanno effettuati presso i plessi scolastici e con le modalità appresso specificate:

Sono richiesti doppi turni di somministrazione pasti al fine di limitare il numero dei bambini presenti contemporaneamente nelle zone adibite a mensa:

- SCUOLA INFANZIA SU RONDO', SCUOLA INFANZIA SANTA MARGHERITA, SCUOLA PRIMARIA SU RONDO', SCUOLA INFANZIA SANTA CROCE: doppio turno di refezione scolastica;
- SCUOLA ELEMENTARE SANTA MARGHERITA: doppio turno di refezione scolastica per le classi prime, seconde e terze, lunch box per le classi quarte e quinte.

a) Scuole dell'infanzia

Il pasto va servito dalle ore 12,00 nei plessi di Pula ed dalle 12,30 nel plesso in Loc. S. Margherita

b) Scuole primarie

Il pasto va servito dalle ore 13,00;

c) Scuola secondaria di primo grado:

il pasto va servito dalle ore 13.30

L'orario di somministrazione dei pasti potrà subire, nel corso del servizio, delle variazioni.

Sarà compito del personale scolastico, appositamente incaricato, comunicare alla ditta e al Comune, entro le ore 9:30 del mattino, le prenotazioni degli alunni, docenti e personale scolastico che

usufruiranno del servizio mensa.

La ditta emetterà, per ogni plesso di distribuzione, bolla di consegna recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati, distinti tra alunni, docenti e non docenti e altro personale, e dell'ora di consegna.

La bolla dovrà essere firmata per ricezione dal referente di plesso o da suo delegato o incaricato.

Copia dovrà essere trasmessa giornalmente al Comune via mail al seguente indirizzo: servizipersona.comune.pula@pec.it.

Art. 10- PERSONALE RICHIESTO

L'appaltatore si avvarrà, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale richiesto dall'Amministrazione restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc.. Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali e integrativi di lavoro che disciplinano il settore.

Personale minimo richiesto per la gestione del servizio:

N	Qualifica	Orario di lavoro giornaliero	Orario di lavoro settimanale dal lunedì al venerdì	Costo orario CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva e Commerciale	Giorni complessivi richiesti da capitolato	Costo complessivo
1	Cuoco	5	25	€ 19,04	377	€ 35.890,40
1	cuoco/diete speciali	2	10	€ 19,04	377	€ 14.356,16
1	Addetto sporzionamento	2	10	€ 17,21	377	€ 12.976,34
1	Gestione prenotazioni e comunicazioni varie con l'Ente	2	10	€ 17,90	377	€ 13.496,60
2	Autisti	3	15	€ 17,90	377	€ 20.244,90
14	Addetti presso le sale mensa per allestimento refettori, distribuzione pasti, assistenza ai bambini e conseguente pulizia locali	2 ore per ciascun addetto per 28 ore giornaliere complessive	105	€ 16,97	377	€ 179.135,32
Costo complessivo stimato per il personale richiesto						€ 276.099,72

L'appaltatore dovrà garantire la presenza di personale qualificato in servizio nei refettori presso i singoli plessi scolastici, durante le fasi di somministrazione dei pasti, con il seguente rapporto numerico:

- in rapporto 1:25 bambini ;
- in rapporto 2:50 bambini (il 2° operatore sarà inserito dal 26° bambino in poi) ;
- in rapporto 3:75 bambini (il 3° operatore sarà inserito dal 76° bambino in poi) ;
- in rapporto 4:100 bambini (il 4° operatore sarà inserito dal 77° bambino in poi).

Considerati i doppi turni per tutti i plessi scolastici, oltre al personale richiesto in rapporto al numero dei bambini, deve essere garantito il personale addetto alle pulizie per l'immediata e celere sanificazione dei locali tra un turno e l'altro, al fine di ripristinare e apparecchiare celermente la sala mensa per il secondo turno.

Sono richiesti indicativamente n° 14 addetti presso le sale mensa, per allestimento refettori, distribuzione pasti, assistenza ai bambini e conseguente e celere sanificazione dei locali e delle attrezzature per garantire i doppi turni, oltre alla pulizia e sanificazione a fine servizio.

Nei casi in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza che ciò comporti ulteriori oneri a proprio carico.

Il personale impiegato nella preparazione, nella distribuzione e nella somministrazione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti, ecc.) dovrà possedere alta specializzazione nel campo professionale e deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria. Il personale dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore. E' onere dell'appaltatore di provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro del proprio personale (camici, guanti, mascherine, cappellini, cuffie, ecc.). E' pure onere dell'Appaltatore di controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale durante le fasi di lavoro. Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza alla ditta aggiudicataria.

L'organico indicato non può essere diminuito per nessuna ragione.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale in servizio deve curare la pulizia della propria persona, del proprio abbigliamento ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, dovrà osservare un contegno corretto e rispettoso.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore il trasferimento del personale addetto ai refettori che, per comprovati motivi, non si dimostri idoneo al servizio da effettuare. In tal caso, l'appaltatore provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali e integrativi di lavoro che disciplinano il settore.

Il nominativo di tutto il personale utilizzato, con le corrispondenti qualifiche, dovrà essere preventivamente comunicato all'Amministrazione. L'Amministrazione comunale, prima della restituzione della cauzione definitiva, potrà verificare tramite l'Ispettorato del lavoro e gli Istituti assicurativi l'assolvimento degli obblighi previsti nel presente articolo.

In conseguenza del presente appalto nessun rapporto di lavoro di carattere continuativo o dipendente si instaura tra l'Amministrazione comunale di Pula e gli addetti al servizio.

L'appaltatore subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle

dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (art. 50 D. Lgs. 50/2016).

ART. 11 – COMPITI DEL PERSONALE INCARICATO DALLA DITTA

Nei singoli plessi scolastici il personale della ditta dovrà provvedere a:

- a) **allestimento dei tavoli con tutto l'occorrente**, preparazione dell'acqua e di quant'altro risulti necessario per la regolare esecuzione del servizio;
- b) **sporzionamento dei pasti** direttamente nel piatto e sul luogo ove ha sede la mensa.
- c) **assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti** e in particolar modo per la somministrazione dell'acqua, per la preparazione della frutta, per la richiesta del bis, ecc., d)

Limitatamente alle scuole d'infanzia e le classi prime e seconda scuola primaria, il personale avrà cura di porzionare le derrate nel caso in cui ciò fosse necessario (es. taglio della carne, ecc..)

- e) **ritiro dei vassoi e di tutti i residui dei pasti;**
- f) **sparecchiare i tavoli;**
- g) **pulizia dei tavoli e dei locali annessi, utilizzati nella somministrazione dei pasti, spolverare e pulire gli arredi. La ditta dovrà provvedere, dopo l'uso, alla sanificazione ed integrale pulizia delle sale mensa (compreso il lavaggio del pavimento) e alla sua resa all'uso scolastico in condizioni igieniche ottimali.**
- h) **essendo richiesti due turni-mensa il personale della ditta dovrà effettuare tempestivamente la sanificazione e pulizia approfondita tra un turno e l'altro**, rendendo comunque idoneo il locale da un punto di vista igienico sanitario;
- i) **conferire i rifiuti previa differenziazione** della frazione secca, organica, plastica, vetro e lattine presso i contenitori o sacchi posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.
- f) **raccogliere il cibo avanzato per il conferimento a terzi indicati nel progetto tecnico.**

Resta a carico della ditta l'onere di fornire tutto il materiale e l'attrezzatura necessari per la pulizia dei locali (detersivi biologici e biodegradabili, stracci, scope, ecc.)

La ditta aggiudicataria dovrà in ogni caso adottare tutte le misure necessarie, a norma del D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE, e dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva.

ART 12- FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare il proprio personale circa le modalità previste dal contratto per adeguare il servizio agli

standard di qualità richiesti.

A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione attraverso propri incaricati, a tale scopo l'appaltatore informerà obbligatoriamente il Settore Pubblica Istruzione sulle date di svolgimento dei corsi.

La durata della formazione del personale addetto non deve essere inferiore a 15 ore per anno.

In particolare i temi trattati durante i corsi formativi devono riguardare le seguenti tematiche:

- Alimentazione e dietetica;
- Igiene, pulizia, sanificazione e disinfezione;
- Conservazione degli alimenti;
- Comunicazione con l'utenza;
- Organizzazione e tempistica del servizio.

ART. 13 –CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

Il centro di cottura deve presentare i requisiti della normativa vigente e deve essere tale da assicurare che il tragitto di percorrenza, necessario ad ogni automezzo per il completamento della consegna dei pasti dal centro stesso ai vari centri di ristorazione compresi nel programma di distribuzione, non superi i 30 Km. I pasti devono essere consegnati presso i vari plessi scolastici entro 30 minuti dalla loro preparazione.

I locali del centro devono essere debitamente autorizzati dall'Autorità Sanitaria Locale ed essere dimensionati per la preparazione di indicativamente 340 pasti giornalieri.

Al fine di minimizzare i rischi da contaminazione microbica nel centro cottura deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e all'interno di questi la separazione almeno funzionale tra le diverse operazioni.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e di trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Tutte le attrezzature impiegate devono soddisfare le disposizioni normative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori,

ART. 14- REFERENTE DELLA DITTA

L'impresa aggiudicataria si impegna a:

- **indicare un referente**, che sarà l'interlocutore principale della stazione appaltante, con i compiti di:

1. dirigere e controllare le attività della cucina, la preparazione dei pasti, il trasporto presso le sedi indicate nel rispetto degli orari, la somministrazione, la pulizia degli ambienti e lo smaltimento dei rifiuti.
 2. mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche (commissione di sorveglianza) per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione e la qualità dei pasti;
 3. garantire la presenza ad eventuali incontri con i dirigenti scolastici, con i componenti della commissione mensa e/o con i rappresentanti del Comune di Pula;
- L'impresa solleva il Comune di Pula da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Il referente dovrà essere sempre reperibile telefonicamente durante l'orario del servizio (intendendosi orientativamente dalle ore 9 alle ore 14).

ART. 15- CORRISPETTIVI, REVISIONE PREZZI, FATTURAZIONE, PAGAMENTI

Per la gestione del servizio è comprensivo di ogni onere dovuto per l'espletamento di tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente capitolato e di tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria.

Il pagamento del corrispettivo è determinato sul costo orario per ciascun professionista presentato all'atto dell'offerta presentata dalla ditta (appalto a misura).

Il Comune liquiderà le ore mensili effettivamente rese e documentate con apposita scheda oraria per ogni operatore, siglate dal Responsabile del settore in qualità di Direttore dell'esecuzione.

Le schede orarie dovranno essere trasmesse al Comune entro il 5° giorno del mese successivo a quello di riferimento.

Resta fermo che le ore svolte in più rispetto al monte orario stabilito ed autorizzato dal Comune, saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Sull'importo della prestazione viene effettuata una trattenuta dello 0,50% secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'importo della fattura, al netto dello 0,50%, verrà definito dal direttore dell'esecuzione e confermato dal RUP, mediante l'emissione del certificato di pagamento.

La trattenuta dello 0,50% verrà svincolata in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione della stazione appaltante.

La fattura potrà essere emessa solo successivamente ai passaggi amministrativi sopra riportati.

Allegata alla fattura dovrà inoltre essere trasmessa, obbligatoriamente, la seguente documentazione:

- Copia delle buste paga del personale operante per il servizio;
- Relazione sull'organizzazione del servizio redatta dal responsabile/referente per la Ditta

Le liquidazioni avverranno a mezzo mandato, con bonifico bancario sul conto corrente dedicato alle commesse pubbliche, 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.

Le fatture dovranno essere trasmesse on-line (fatturazione elettronica), riportare gli estremi della determinazione di affidamento dell'appalto e il numero dell'impegno di spesa e il CIG.

Il Comune, in relazione alla puntuale osservanza delle prescrizioni e condizioni dettate per la conduzione dell'appalto, ha facoltà di sospendere i pagamenti all'impresa aggiudicataria qualora siano state contestate inadempienze sino a quando lo stesso non si adegui agli obblighi assunti, fermo restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente Capitolato e dal contratto.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta Appaltatrice dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

All'atto del pagamento l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi sua prestazione, suo avere o pretendere dal Comune per il servizio medesimo, senza aver diritto a nuovi maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatto dal Comune con il corrispettivo mensile.

Il compenso pattuito rimane fisso e inalterabile per tutta la durata dell'appalto.

ART. 16- VARIAZIONE AMMONTARE APPALTO

Resta facoltà del Comune di aumentare o diminuire, secondo le esigenze contingenti, i servizi oggetto del presente capitolato.

La stazione appaltante può introdurre modifiche al contratto secondo le disposizioni di cui all'articolo 106 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

ART. 17- TRACCIABILITA' 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. 18 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'Art. 31 del D. Lgs. 50/2016 il Responsabile Unico del Procedimento è la Responsabile del Settore- Dott.ssa Rosalba Ortu.

ART. 19 – DIRETTORE ESECUZIONE E VERIFICHE CONFORMITA'

Secondo quanto stabilito dall'art.16 del Decreto n° 49/2018 del Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti, il direttore dell'esecuzione dei contratti relativi ai servizi e forniture è di norma ricoperto dal RUP.

Il Direttore dell'esecuzione è pertanto il Responsabile del Settore Servizi alla persona, in quanto RUP.

Le verifiche di conformità, previste dal Decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti n°49/2018, svolte ordinariamente per conto dell'Amministrazione dal Responsabile del Procedimento e dal Direttore per l'esecuzione, si svolgeranno con cadenza non superiore al trimestre insieme al Responsabile dell'appalto e al Referente operativo del servizio.

Saranno oggetto di verifica tutti gli aspetti gestionali, organizzativi inerenti la modalità di esecuzione del servizio nonché gli aspetti relativi al personale (quali ad es. livelli retributivi, ecc...).

ART. 20- DIVIETO DI CESSIONE. SUBAPPALTO.

I soggetti affidatari dei contratti di cui al Codice dei Contratti 50/2016, eseguono in proprio le opere o i lavori, i servizi e le forniture compresi nel contratto. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'Art. 106, comma 1 lett. d).

E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni di cui all'art. 105 del Decreto Lgs. 50/2016.

ART. 21 – CAUZIONE PROVVISORIA

Per partecipare alla gara è richiesta, a pena di esclusione, la costituzione di un deposito cauzionale provvisorio, a garanzia dell'affidabilità dell'offerta ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.. Il valore del deposito cauzionale è pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto e, pertanto, ammonta ad **€ 14.961,47 (quattordicimilanovecentosessantuno/47)**.

L'importo della garanzia provvisoria è ridotto del 50% ai sensi dell'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.:

- per i concorrenti ai quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, e alla vigente normativa nazionale, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, la certificazione di qualità conforme alle norme europee UNI CEI ISO 9000; Per fruire di tale beneficio l'operatore economico dovrà allegare la documentazione attestante la relativa certificazione di qualità (copia conforme all'originale della certificazione o dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 firmata digitalmente dal rappresentante legale attestante il possesso del beneficio). Si precisa che in caso di RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese siano certificate o in possesso della dichiarazione.

- nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese (**non cumulabile con quella di cui al primo punto**);

Le fidejussioni bancarie o le polizze assicurative dovranno avere, a pena di esclusione, una validità minima di almeno 180 giorni, decorrenti dal giorno fissato quale termine ultimo per la presentazione delle offerte. La garanzia 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 e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'Amministrazione. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104 del codice, qualora l'offerente risultasse affidatario.

ART. 22- CAUZIONE DEFINITIVA

Ai fini della stipula del contratto, una volta effettuate le verifiche sulla documentazione presentata, l'Amministrazione provvederà a richiedere all'aggiudicatario idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali, di importo pari al 10% dell'importo contrattuale, in caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

La cauzione definitiva:

- deve prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- deve avere scadenza non anteriore a quella dell'intera durata del contratto;
- deve prevedere una espressa disposizione in forza della quale la cauzione stessa sarà tacitamente rinnovata con l'obbligo in capo all'aggiudicatario del pagamento di premi o commissioni suppletive, anche oltre il termine di scadenza riportato nella cauzione, fino al momento in cui lo stesso aggiudicatario obbligato consegni una dichiarazione liberatoria a svincolo della cauzione;
- deve prevedere la giurisdizione esclusiva del Foro di Cagliari per qualsiasi controversia possa insorgere tra le parti;
- deve essere tempestivamente reintegrata qualora, durante l'esecuzione del servizio, essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata.

La cauzione dovrà operare a prima richiesta senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma garantita entro un termine massimo di 30 giorni consecutivi. In caso di ritardo saranno dovuti interessi moratori calcolati sulla base del D. Lgs. n. 231/2002.

La garanzia fideiussoria, a scelta della ditta, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI GEI EN 45000 e della serie UNI GEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI GEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

ART. 23 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi, infortunistici, assistenziali e previdenziali del personale operante, restano a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico del Comune o in solido con esso, con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti di quest'ultimo e di ogni indennizzo; gli oneri previdenziali, assistenziali ed ogni altro onere, nessuno escluso ed eccettuato, previsto dalla legislazione sociale, vengono posti a carico della Ditta appaltante, come pure la corresponsione delle retribuzioni d'opera nei modi e termini di legge e dei contratti regionali delle Cooperative Sociali.

A tal fine la Ditta dovrà istituire e tenere aggiornati i registri prescritti dalle vigenti disposizioni di legge per i datori di lavoro, a tutela dei diritti soggettivi dei dipendenti. L'affidatario solleva quindi il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità derivante dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Il Comune è altresì esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale affidatario per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio, intendendosi al riguardo che ogni eventuale onere è già compreso nel corrispettivo del contratto.

Art.24- INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà direttamente e sarà civilmente e penalmente responsabile, dei danni arrecati alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi da parte di società assicuratrici presso le quali l'appaltatore abbia contratto apposita polizza.

A tal fine la Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla legge sull'assicurazione per gli utenti e per il personale a qualsiasi titolo impiegato.

Per tutti i rischi sopra esposti la Ditta dovrà provvedere alla stipula di assicurazione per responsabilità civile verso terzi.

ART. 25 – TUTELA DELLA PRIVACY

La Ditta Appaltatrice, nel presentare l'offerta, si impegna ad accettare in caso di aggiudicazione la nomina quale responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio ed a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal nuovo Regolamento generale sulla protezione dei dati (GDPR9 del 25 maggio 2018). Il trattamento potrà riguardare anche dati sensibili riferiti agli utenti del servizio.

ART. 26 – PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

In materia di protezione di dati personali si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e conservati presso gli uffici del Settore Servizi Sociali e alla Persona del Comune di Pula sotto la responsabilità del Responsabile Unico del Procedimento.

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 presente 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 a 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 citato (GDPR9 del 25 maggio 2018). In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti 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.

ART.27- RISERVATEZZA

Tutti i documenti e i dati che sono prodotti dall'aggiudicataria nell'ambito delle attività di appalto sono di proprietà del Comune di Pula. L'aggiudicataria deve mantenere riservata e non divulgare a terzi estranei, ovvero impiegare in modo diverso da quello occorrente per realizzare qualsivoglia attività contemplata nello stesso, che non sia resa nota direttamente dal Comune ovvero la cui divulgazione non sia precedentemente autorizzata dagli stessi.

L'aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, si impegna altresì a non utilizzare a fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

L'aggiudicataria tratterà i dati personali di cui verrà a conoscenza nell'esecuzione del contratto in qualità di "titolare", assicurandone il rispetto di tutte le prescrizioni con gli obblighi civili e

penali conseguenti.

ART. 28 – VIGILANZA E CONTROLLI

Il Comune, per il tramite del Responsabile del Settore Servizi alla Persona, potrà effettuare ogni controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto, vigilerà sull'andamento dell'attività, controllerà i risultati e verificherà il rispetto delle norme del presente capitolato. La Ditta aggiudicataria eseguirà a proprio carico e con cadenza trimestrale, un'indagine volta a verificare gli effettivi risultati raggiunti in relazione alla programmazione iniziale (somministrazione di questionario di customer satisfaction ai bambini e al personale scolastico). Il questionario dovrà essere preventivamente condiviso con il Responsabile del Settore e i risultati dovranno essere consegnati all'Ente per una verifica sui risultati prefissati.

L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda ASL, congiuntamente e disgiuntamente dal personale comunale, e sia tramite la commissione di sorveglianza appositamente costituita.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso i refettori dei singoli plessi scolastici e sia presso il centro di cottura della ditta. Il controllo potrà essere di tipo:

- *tecnico-ispettivo* svolto dal personale del comune congiuntamente alle commissioni di vigilanza. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli refettori, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione;
- *igienico-sanitario* svolto dalla competente Azienda ASL. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura e per l'accesso ai locali scolastici in cui viene effettuato lo sporzionamento delle pietanze. Non dovendo essere effettuata da tale personale alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera di idoneità sanitaria. La ditta dovrà inoltre fare in modo che i refettori siano dotati di strumentazione che consenta di controllare in modo rapido la temperatura dei cibi.

ART. 29- CONTRATTO

La Ditta aggiudicataria è obbligata, entro 10 giorni dalla lettera di comunicazione di aggiudicazione efficace a stipulare il contratto che avrà luogo nella forma pubblico-amministrativa. A tal fine dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, nel termine che sarà indicato e previa presentazione della necessaria documentazione richiesta, nella sede municipale del Comune di Pula.

La stipula del contratto è comunque subordinata all'accertamento della mancanza di cause ostative all'affidamento dell'appalto.

Qualsiasi spesa relativa alla stipula del contratto o conseguente a questa (diritti di segreteria, registro, bolli, quietanze), nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore, il quale assume a suo completo ed esclusivo onere tutte le imposte e tasse inerenti l'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Allorquando la Ditta non stipuli e/o non affronti le spese inerenti e conseguenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione che, fino a tale momento deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Conseguentemente il rapporto obbligatorio sarà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune che, avvalendosi della cauzione provvisoria prestata, le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro concorrente che segue nella graduatoria del pubblico incanto, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel contempo effettuate.

ART. 30- RESPONSABILITÀ

1. Qualsiasi mancanza agli obblighi previsti dal presente capitolato sarà accertata dal responsabile del servizio mensa comunale e/o dalle commissioni di vigilanza, a seguito di verifica diretta o in base alle risultanze dei controlli ufficiali effettuati dagli organi competenti.
2. L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritti di rivalsa o di compensi da parte del Comune.
3. Prima di iniziare il servizio la ditta dovrà documentare all'Amministrazione comunale di avere contratto, in relazione alla preparazione, veicolamento e somministrazione dei pasti, una polizza di assicurazione per la Responsabilità Civile verso terzi con massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per sinistro, Tali polizze dovranno prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno all'utenza, conseguente alla somministrazione dei pasti. Al momento della stipula del contratto dovrà essere consegnata alla stazione appaltante la copia della suddetta polizza che dovrà comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso.
4. Il contratto potrà essere univocamente risolto dall'Appaltante qualora per qualsiasi ragione la Ditta appaltatrice venga a trovarsi priva della copertura assicurativa.
5. L'appaltatore, indipendentemente dall'osservanza degli altri obblighi stabiliti da norme legislative e

contrattuali per esso vincolanti, dovrà dare notizia al Comune, con mezzo più celere, di qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato e di tutti gli incidenti che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verificano danni.

ART. 31-PENALITÀ

1. L'Amministrazione comunale a tutela delle norme contenute nel presente capitolato si riserva l'applicazione delle seguenti penalità:
 - € 1.000,00 per il superamento, accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti, dei limiti previsti di carica microbica;
 - € 1.000,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e la conservazione dei pasti e nelle modalità di trasporto;
 - € 1.000,00 qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per la mancata conservazione dei campioni degli alimenti da parte della ditta;
 - € 1.000,00 per violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati);
 - € 500,00 per mancato rispetto delle grammature dei pasti previste dalle tabelle dietetiche, verificato su almeno 10 porzioni della stessa preparazione;
 - € 500,00 per utilizzo di derrate alimentari diverse o di qualità inferiore a quelle previste nelle tabelle dietetiche;
 - € 500,00 per il mancato mantenimento, al momento della somministrazione, della temperatura dei pasti ai livelli previsti dalle norme vigenti;
 - € 500,00 per la mancata o errata preparazione e/o somministrazione delle diete differenziate;
 - € 500,00 per ritrovamento di corpi estranei nelle singole porzioni;
 - € 500,00 per variazioni nel menù non concordate con l'amministrazione comunale;
 - € 250,00 per ritardi superiori ai 20 minuti nella consegna dei pasti ai singoli refettori scolastici;
 - € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
2. Per altri casi di inadempienze non sopra compresi e in considerazione della particolare gravità dell'inosservanza, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 1.000,00.
3. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o questi non fossero addirittura forniti, le penali potranno essere raddoppiate. Il Comune si riserva, in ogni caso, la possibilità di richiedere l'erogazione di piatti alternativi.
4. Nel caso in cui le inadempienze, si ripetessero, per ognuno dei casi sopra previsti, più di tre volte, l'Amministrazione, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate.
5. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.
6. Le inadempienze sono contestate, anche a mezzo fax, alla ditta appaltatrice che potrà presentare le proprie giustificazioni entro cinque giorni dal ricevimento della contestazione.
7. Le sanzioni a carico della ditta appaltatrice inadempiente saranno applicate con decurtazione sulle fatture ammesse in pagamento. L'Amministrazione, oltre al diritto di riscuotere le penalità, ha anche facoltà di

rivalersi dei danni eventualmente subiti detraendo le somme dai corrispettivi mensili dovuti alla ditta.

ART. 32 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:
 - in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore;
 - in caso di cessione dell'attività ad altri;
 - in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
 - qualora si verificasse un caso di intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie;
 - per interruzione non motivata del servizio;
 - per inadempienze reiterate per più di tre volte;
 - per il verificarsi di inadempienze tali da rendere inaccettabile il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato.
2. In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario per procedere a nuovo appalto, attribuendo gli eventuali maggiori costi alla ditta a cui è stato revocato il contratto.
3. E' sempre fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti dell'appaltatore senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.
4. Resta infine stabilito che in caso di rescissione del contratto, per qualsiasi motivo, l'Amministrazione appaltante procederà all'incameramento della cauzione definitiva.

ART. 33 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'impresa nell'esecuzione dell'appalto dovrà attenersi strettamente alle disposizioni di cui al D. Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Prima dall'avvio del servizio l'impresa dovrà redigere il documento di valutazione dei rischi connessi alla sicurezza dei luoghi di lavoro ed alla salute dei lavoratori.

Il suddetto documento dovrà essere trasmesso alla stazione appaltante prima della stipula del contratto. La stazione appaltante si riserva di valutarne il contenuto e rinviarlo all'impresa nel caso siano riscontrate lacune. L'impresa è tenuta ad adeguare il documento nel termine massimo di 20 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione della stazione appaltante.

ART. 34 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'impresa, prima dell'avvio del servizio, dà atto, senza riserva di sorta:

_ di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;

_ di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 35- CONTROVERSIE

Tutte le controversie che insorgessero tra Comune e Ditta aggiudicataria, in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa tra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice ordinario. Foro competente è quello di Cagliari.

ART. 36 - SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa inerente la stipulazione del contratto d'appalto rimarrà a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 37 - OSSERVANZA DI NORME

Per quanto non è previsto dal presente capitolato si rimanda alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia, con particolare riferimento alle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari atte a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti e alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Rosalba Ortu