



COMUNE DI PORTOSCUSO

Provincia del Sulcis Iglesiente

Servizio di ristorazione scolastica di qualità, a ridotto impatto Ambientale, sostenibile e a km zero delle scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Portoscuso per il BIENNIO 2026/2027_2027/2028

Capitolato speciale d'appalto/Progetto

Riferimenti normativi e di indirizzo

Normativa comunitaria e nazionale

Regolamento UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP- IGP);

Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Regolamento (UE) n. 2018/848 — norme relative alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;

Regolamento (UE) n. 1165/2021, che contiene tutti i prodotti e le sostanze che si possono usare nelle produzioni biologiche con relativi elenchi;

Decreto ministeriale 30 gennaio 2024 n. 43901 di modifica del decreto ministeriale 20 maggio 2022, n. 229771 - dove si trovano, tra le altre cose, le specifiche su come impostare le rotazioni colturali;

Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti, recepita in Italia con il decreto legislativo (d. lgs.) n. 146/2001;

Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;

Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;

Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;

Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.

Normativa Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;

Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;

Documento consiglio europeo "Sistema di garanzia per i bambini vulnerabili" (Council Recommendation (Eu) 2021/1004 of 14 June 2021 establishing a European Child Guarantee).

Regolamento UE n. 665/2014 – Condizioni d'Uso dell'indicazione facoltativa "Prodotto di Montagna";

Criteri ambientali minimi ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020;

Nuovo codice degli appalti. Decreto legislativo n. 36 del 31 marzo 2023.

D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;

Legge n. 283 del 30/04/1962;

Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;

Decreto legislativo 193/2007 attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;

Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica (Approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U n.134 dell'11.06.2010);

Legge 19 agosto 2016, n. 166 - Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi;

Legge 04 luglio 2005, n. 123 - Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia;

Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (GU Serie Generale n.269 del 11-11-2021);

Normativa Regionale

Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 19982;

Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 "Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;

Piano Regionale integrato dei controlli ufficiali sulla Sicurezza Alimentare- 2018-2021;

Linee guida Regionali per la ristorazione scolastica (determinazione RAS n.1567 del 5 dicembre 2016) DGR 14 luglio 2015, n. 36/6;

Adempimenti connessi alla legge 4 luglio 2005, n° 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"; 3.6. Legge regionale 7 agosto 2014, n.16 - Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agrobiodiversità, marchio collettivo, distretti;

DGR n. 56/24 DEL 20.12.2017 Piano per gli Acquisti Pubblici Ecologici nella Regione Sardegna (PAPERS) anni 2017 – 2020.

Documenti di indirizzo

La carta di Milano;

Agenda 2030;

la Strategia Farm to fork;

la Strategia sulla biodiversità per il 2030;

Linee guida sulla ristorazione scolastica del MIUR;

Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016

(Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna);

Linee guida ANCI sulla ristorazione scolastica;

DIRETTIVA (UE) 2019/904 del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;

Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE 2015 approvate dal M.I.U.R.;

Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;

Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna;

Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);

Dichiarazioni programmatiche del presidente della Giunta Regionale della Sardegna (8 maggio 2019)

Buone pratiche

Progetto Bampè;

Progetto Campu Maistu e Satu po imparai;

Premio Mensa verde (Comuni di Samassi-Pabillonis- Giba- Sant'Anna Arresi);

Associazione Footinsider- Osservatorio mense scolastiche.

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica inteso come servizio di qualità, a ridotto impatto ambientale, sostenibile e a km zero da erogarsi a favore degli studenti e personale docente e ATA della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Portoscuso, per gli anni scolastici (n.2) 2026/2027 – 2027/2028 (durata 16 mesi totali – da ottobre 2026 a maggio 2028) – secondo quanto meglio specificato dai successivi articoli del presente capitolato.

All'aggiudicatario del servizio, verrà assegnata la disponibilità dell'utilizzo del centro cottura, sito in Portoscuso.

Il Comune di Portoscuso intende realizzare un Servizio di Ristorazione scolastica nel rispetto Criteri Ambientali Minimi ai sensi dell'art. 57 del D.lgs. 36/2023 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla L.R. N. 1/2010, e da ultimo all'art. 130 del D.lgs. 36/2023, con particolare riferimento ai prodotti biologici e a Km zero della Sardegna, di qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di aumentare o diminuire, dandone tempestivo avviso alla ditta, il numero dei beneficiari interessati al servizio, senza che l'impresa appaltatrice possa avanzare pretese e con l'obbligo da parte di questa, di praticare lo stesso prezzo d'appalto, nei limiti previsti dalla vigente normativa.

Alla predetta scadenza il rapporto si intenderà risolto di diritto, senza obbligo di disdetta, salvo la possibilità di utilizzare l'istituto della proroga.

Il servizio va reso dal lunedì al venerdì nel rispetto delle attività didattiche previste dal calendario regionale, dal calendario scolastico dell'Istituto Scolastico Vittorio Angius, secondo le descrizioni e prescrizioni del presente Capitolato speciale e dei restanti atti di gara, delle norme del Codice dei contratti e, più in generale, secondo le disposizioni normative e le direttive nazionali, regionali e locali in materia di ristorazione collettiva e scolastica, di lavoro, di igiene e sicurezza, e delle clausole e condizioni del CCNL di settore, vigenti all'atto dell'aggiudicazione, alle quali si fa espresso riferimento come se fossero qui integralmente riportate.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi, per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato, salvo che per dimostrata «causa di forza maggiore». Quando, per fatti naturali o umani di grande rilevanza, la Ditta non possa espletare il servizio, la stessa deve darne immediata comunicazione al Comune.

Il prospetto di seguito riportato consente di individuare le sedi scolastiche presunte/orari presunti nelle quali attuare il servizio in questione:

Prospetto 1:

SCUOLE	Sede refettorio	Servizio	N.° giorni per settimana	Dettaglio giorni	Orari/n.turni	n. pasti presunti (annuali – 8 mesi)
Scuola dell'infanzia	Località piano di zona_via C. Pavese	Pranzo/ merenda	5	Dal lunedì al venerdì	12,30/1	
Scuola	Frazione	Pranzo/	5	Dal lunedì al	12,30/1	

dell'infanzia	Paringianu	merenda		venerdì	21.000
Scuola primaria	Frazione Paringianu	Pranzo/merenda	5	Dal lunedì al venerdì	12,30/13,30/2
Scuola secondaria di 1° grado (indirizzo musicale e prolungato)	Via delle Regioni	Pranzo	2	Martedì e giovedì	14,00/1

Il servizio è garantito su cinque giorni alla settimana per il plesso di Paringianu (infanzia e primaria) e per l'infanzia di Portoscuso. Il martedì e il giovedì per la secondaria di primo grado (prolungato e musicale).

Il numero medio annuo presunto di pasti da erogare è pari a circa n. 21.000 – n. 42.000 sul biennio/16 mesi. La stima è fatta sulla base della media dell'annualità precedente, che risulta essere così ripartita:

- n. 4.750 per gli alunni dell'infanzia statale di Portoscuso;
- n. 2.130 per gli alunni dell'infanzia statale di Paringianu;
- n. 9.500 per gli alunni della primaria di Paringianu;
- n. 2.120 per gli alunni della secondaria di primo grado – indirizzo musicale/prolungato;
- n. 2.500 per tutto il personale scuola distribuito su tutti i plessi (docente personale ata).

Per sopravvenute esigenze, ad es. come quelle legate ad emergenze sanitarie, la stazione appaltante potrà concordare eventuali modifiche con la ditta aggiudicataria in merito a turni, orari, sedi etc.

Gli orari suddetti potranno subire variazioni e hanno valore puramente indicativo.

Art. 3 – Quadro economico, importo presunto dell'appalto e prezzo a base di gara

A) importo presunto del servizio (2 anni)	€ 310.800,00
B) oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso	€ 420,00
C) Importo complessivo presunto dell'appalto (A+B)	€ 311.220,00
Somme a disposizione dell'ente	
D) Iva al (4%) di A	€ 12.432,00
E) Iva al (22%) di B	€ 92,40
F) somme complessive iva inclusa	€ 323.744,40
G) Eventuale proroga (8 mesi) – oneri inclusi	€ 155.610,00
H) iva calcolata su F	€ 6.262,20
I) Fondo incentivi tecnici art. 45 del d.lgs 36/2023 al 2% di C	€ 6.224,40
L) Spese ANAC/AVCP	€ 410,00
M) accantonamento per imprevisti (aumenti istat prezzi al consumo 0,80%) (C+D+E)	€ 2.589,96
Totale (iva inclusa)	€ 488.616,56
Totale (iva esclusa)	€ 476.054,36

La gara è sotto soglia comunitaria, il valore stimato dell'appalto per l'intero biennio contrattuale (due anni scolastici, incluse eventuali proroghe e modifiche) calcolato ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, ammonta ad € 476.054,36 nel rispetto delle soglie di cui all'art. 14 comma 1 lett. d).

L'importo complessivo presunto dell'appalto per il biennio, al netto dell'Iva in misura di legge, è pari a €

311.220,00, comprensivo degli oneri per la sicurezza da interferenza pari a € 420,00 non soggetti a ribasso.

Il costo a base d'asta del singolo pasto è pertanto pari ad € 7,40, esclusa Iva al 4% e oneri non soggetti a ribasso.

Nel prezzo medio unitario del pasto si intendono integralmente compensati, dalla Stazione Appaltante all'Aggiudicatario, tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere, espresso o implicito, previsto dal presente capitolato e inerente all'esecuzione del servizio.

Il costo unitario del pasto comprende, altresì, l'utilizzo del centro cottura e tutti i costi vivi relativi a energia elettrica, acqua e gas, sostenuti direttamente dal Comune di Portoscuso, per un valore stimato pari a € 10.000,00.

Il costo della TARI rimane a carico dell'Aggiudicatario, il quale, prima dell'avvio del servizio, è tenuto a presentare agli uffici comunali competenti la dichiarazione di inizio occupazione ai fini dell'assoggettamento alla TARI, ai sensi del vigente Regolamento comunale. Tale adempimento costituisce condizione necessaria per l'attivazione del servizio.

All'appaltatore sarà riconosciuto esclusivamente il costo degli effettivi pasti prodotti ed erogati, sulla base delle presenze giornaliera.

Detti importi e dati numerici, hanno valore puramente indicativo, atteso che la tipologia del servizio è strettamente correlata alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, nonché alla richiesta dell'utenza di avvalersi del servizio stesso (servizio a chiamata individuale), al numero di studenti iscritti e conseguente personale scolastico.

A norma dell'art. 60 D.Lgs. 36/2023, è ammessa la revisione dei prezzi, a partire dal secondo anno di durata del contratto.

Ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.lgs 36/2023 è prevista la possibilità di proroga della durata di un anno (8 mesi, da ottobre 2028 a maggio 2029).

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione, può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente, se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto stesso.

Gli importi a base d'asta sono definiti in ragione di tutti gli oneri, nessuno escluso, previsti dal presente Capitolato, disciplinare e altri documenti di gara, tenendo conto dei seguenti elementi:

- Garanzia di tutto quanto previsto nel presente capitolato speciale d'appalto;
- I giorni di servizio da garantire (sul biennio mediamente complessivi sono pari a 300 – a circa 150 giorni sugli 8 mesi di servizio che si realizzano in un anno scolastico);
- Le ore medie di impiego necessarie per svolgerlo;
- I mezzi/strumenti/attrezzature/arredi necessari per garantire il servizio;
- Tutte le spese relative alla gestione del servizio, sia ordinarie (che straordinarie – nel caso imputabili ad una cattiva gestione da parte dell'appaltatore), assicurazioni, spese amministrative – es. spese contrattuali, di manutenzioni e pulizia in genere, comprese le sanificazioni/igienizzazioni;
- Le imposte, le tasse e le assicurazioni derivanti dall'assunzione del servizio;

- Le retribuzioni e i compensi diversi per il proprio personale, nonché gli oneri assicurativi e previdenziali del personale stesso;
- L'assunzione del rischio completo ed incondizionato della gestione;
- Tutte le altre spese relative alla gestione del servizio qui non direttamente indicate.

Ai sensi dell'art. 41 comma 13 del D. lgs n. 36/2023 il costo della manodopera medio presunto è stato calcolato tenuto conto delle figure professionali ritenute necessarie e attualmente in organico, il numero di ore di lavoro giornaliere/settimanali, giorni presunti di servizio da rendere (costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, costo-lavoro-ristorazione-collettiva – 2024).

Si richiama integralmente l'allegato **“Elenco personale”**.

Il costo del personale fa riferimento, sulla base dello storico, all'impiego del seguente personale:

COSTO DEL PERSONALE SUL BIENNIO – PERSONALE CENTRO COTTURA E REFETTORI						
Operatore	Livello	Costo orario	Ore settimanali	Ore giornaliere	Costo a giornata	Giorni totali (sul biennio) - calcolati sulla base dello storico
ASM	6 S	€ 18,73	17	3,4	€ 63,68	€ 19.104,60
ASM	6 S	€ 18,73	15	3	€ 56,19	€ 16.857,00
ASM	6 S	€ 18,73	10	2	€ 37,46	€ 11.238,00
ASM	6 S	€ 18,73	8,5	1,7	€ 31,84	€ 9.552,30
ASM	6 S	€ 18,73	12,5	2,5	€ 46,83	€ 14.047,50
ASM	6 S	€ 18,73	12,5	2,5	€ 46,83	€ 14.047,50
ASM	6 S	€ 18,73	10	2	€ 37,46	€ 11.238,00
ASM	6	€ 18,73	5	1	€ 18,73	€ 5.619,00
CUOCO	4	€ 20,81	26	5,2	€ 108,21	€ 32.463,60
CUOCO	4	€ 20,81	27,5	5,5	€ 114,46	€ 34.336,50
						€ 168.504,00

L'Appalto è finanziato con fondi comunali, contribuzione dell'utenza e finanziamento MIUR per il personale docente avente diritto.

Art. 4. Personale e organico addetti

L'Appaltatore si impegna ad applicare integralmente, nei confronti dei propri dipendenti e, se cooperativa, dei soci-lavoratori impiegati nel servizio, tutte le norme contenute nel CCNL di settore e negli accordi integrativi vigenti. Sono a totale carico dell'Appaltatore tutti gli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e antinfortunistici, senza alcun diritto di rivalsa verso il Comune, anche in deroga a eventuali norme che prevedano responsabilità solidale dell'Ente.

Il trattamento economico e normativo del personale impiegato non potrà essere inferiore a quanto previsto dal CCNL applicabile. Nessun rapporto di lavoro si instaura tra il Comune e il personale impiegato nel servizio, per il quale l'Amministrazione è totalmente esonerata da responsabilità, anche in caso di infortuni.

- **Composizione del personale e obblighi di comunicazione**

Prima dell'avvio del servizio, l'Appaltatore deve comunicare all'Ufficio Comunale competente l'elenco nominativo del personale impiegato, con relative qualifiche, mansioni e tipologia contrattuale. Ogni variazione

del personale, della consistenza numerica o delle qualifiche deve essere tempestivamente comunicata al Comune.

La Ditta deve indicare, in sede di offerta tecnica, il numero degli operatori addetti alla preparazione, distribuzione dei pasti e alle operazioni di pulizia e sanificazione, specificando per ciascuno l'inquadramento e il monte ore.

Gli operatori economici possono indicare un differente CCNL, purché garantisca tutele equivalenti a quello indicato dalla Stazione Appaltante; *in tal caso è acquisita la dichiarazione di impegno o di equivalenza delle tutele, verificata ai sensi dell'art. 110 del Codice.*

- **Refezioniste e sostituzioni del personale**

L'Appaltatore deve garantire la presenza di due refezioniste in ciascun plesso e per ogni ordine di scuola, durante la distribuzione dei pasti, al fine di assicurare il mantenimento delle temperature e il rispetto dei tempi di somministrazione oltre che le attività di assistenza ai più piccoli e supporto agli utenti.

Eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate, mantenendo invariato il rapporto operatori/utenti. La sostituzione del personale assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi deve avvenire entro il giorno successivo alla constatazione dell'assenza. Tutto il personale deve risultare iscritto nel libro paga dell'impresa.

- **Idoneità del personale e obblighi comportamentali**

Il Comune può richiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo, per comprovati motivi, senza che ciò comporti maggiori oneri per l'Amministrazione. In caso di comportamenti irraguardosi verso minori, docenti o personale scolastico, l'Appaltatore deve procedere alla sostituzione entro 48 ore dalla richiesta.

Il personale impiegato deve rispettare le disposizioni del DPR 62/2013 e del Codice di comportamento del Comune di Portoscuso, pena la risoluzione del contratto.

L'Appaltatore deve essere in regola con la normativa sul diritto al lavoro dei disabili (L. 68/1999) e fornire apposita attestazione.

Ai sensi del D.Lgs. 39/2014, l'Appaltatore deve richiedere il certificato penale del casellario giudiziale per il personale che svolge attività con contatti diretti e regolari con minori.

- **Scioperi**

In caso di sciopero del personale, l'Appaltatore deve garantire la fornitura di un pasto freddo alternativo, concordato con il RUP o suo sostituto, e provvedere al tempestivo ripristino della normalità del servizio.

- **Referente dell'Appaltatore**

L'Appaltatore deve individuare e comunicare alla Stazione Appaltante il nominativo di un referente/coordinatore, dotato di poteri decisionali, incaricato di:

- coordinare l'operato degli addetti al servizio;
- garantire la corretta e puntuale gestione delle attività;
- mantenere un costante raccordo operativo con il Comune.

Ogni comunicazione, verbale o scritta, inviata dal Comune al referente si considera effettuata all'impresa

aggiudicataria.

- **Poteri di controllo del Comune**

Il Comune si riserva:

- il diritto di effettuare controlli sul servizio;
 - il diritto di richiedere, previo contraddittorio, provvedimenti nei confronti del personale non idoneo;
 - il diritto di chiedere la sostituzione immediata degli operatori che risultino inadatti allo svolgimento delle prestazioni, in particolare per motivi di sicurezza o comportamento.
- **Clausola risolutiva**

La violazione reiterata delle norme contrattuali, previdenziali, assistenziali o assicurative a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio costituisce motivo di risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione Comunale.

Art. 5 – Clausola Sociale

Ai sensi dell'art. 57 del D.lgs. 36/2023, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

Art. 6 - Formazione e addestramento - vestiario e dispositivi di protezione individuale (dpi)

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

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

- autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;

Ai sensi del D.lgs. n. 81/2008 integrato dal D.lgs. 3 agosto 2009, n. 106:

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

La Ditta dovrà assicurare una formazione specifica del personale su:

1. alimentazione e dietetica;
2. origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna;
3. metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc.);

4. la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari (per gli addetti alla sala mensa e alla cucina);
5. potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI (attualmente in aggiornamento) e la Ditta deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

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

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

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

La Ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.

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

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

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

Art. 7- Svolgimento del servizio ed obblighi specifici - clausole contrattuali obbligatorie

L'esecuzione del servizio è subordinata al pieno rispetto di tutti i patti, oneri e condizioni previsti nel presente capitolato speciale d'appalto, nonché negli ulteriori documenti di gara e in tutti gli atti che, unitamente ai citati documenti, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto.

Il servizio dovrà essere svolto in conformità alle *Linee guida regionali per la ristorazione scolastica* approvate con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016, ai *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari* di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 e all'allegato A, Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari.

L'appalto comprende, senza comportare maggiori oneri, i seguenti aspetti:

- **Acquisto, reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari**, nel rispetto della normativa vigente. Le derrate dovranno essere di prima qualità, etichettate, fornite nelle quantità necessarie e conformi alla normativa e documentazione suddetta;
- **Fornire obbligatoriamente quantitativi minimi in peso previsti dai CAM** per ciascuna categorie di

alimenti;

- **Pieno rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica** rispetto ad esempio all'impiego di prodotti a filiera corta, l'incremento percentuale di biologico extra rispetto a quanto previsto dai CAM, e la percentuale di prodotti biologici di origine sarda che si offrono entro ed oltre il valore obbligatorio dei CAM;
- **Selezione dei fornitori**, privilegiando, ove possibile, l'approvvigionamento locale, provinciale e regionale, al fine di favorire l'utilizzo di prodotti lavorati sul territorio o reperiti secondo il principio della filiera corta, garantendo migliori caratteristiche organolettiche.
- **Preparazione e cottura dei pasti** presso il centro cottura individuato dal Comune di Portoscuso, sito in Loc. Piano di Zona – Portoscuso;
- **Preparazione e distribuzione dello spuntino** nei plessi di cui all'art. 1 (sotto la voce servizio). L'orario di consegna della merenda sarà concordata con l'istituto scolastico e il comune.

La merenda dovrà essere preparata quotidianamente nel centro cottura, utilizzando prevalentemente prodotti a Km 0 e/o a filiera corta o produzioni artigianali locali, con esclusione totale di prodotti industriali (vedi elenco art. 12).

- **Trasporto, scodellamento e somministrazione dei pasti in legume fresco-caldo** presso i plessi scolastici. L'organizzazione del servizio dovrà garantire la somministrazione entro un intervallo di tempo definito dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche dei contenitori isotermini utilizzati. I pasti dovranno mantenere la temperatura prescritta fino al momento della somministrazione (vedi orari art. 1).
- **Utilizzo di contenitori autoriscaldanti**, con relativi cavi di allacciamento ove necessario, in relazione alle modalità di svolgimento del servizio.
- **Consegna della bolla di accompagnamento** contenente: pietanze, numero dei pasti, eventuali diete speciali, ora di consegna, ora di inizio e ora di conclusione della somministrazione. La bolla, predisposta e firmata dalla Ditta, dovrà essere controfirmata per accettazione dal personale scolastico. Eventuali anomalie verificatesi durante il servizio dovranno essere annotate. Le bolle giornaliere, per ciascun plesso, dovranno essere allegate alla fattura in fase di rendicontazione e trasmesse tempestivamente all'ufficio competente in caso di disservizi.
- **Assistenza ai minori** della scuola dell'Infanzia e della scuola primaria (classi 1^a e 2^a) durante la somministrazione dei pasti/merenda, provvedendo al taglio della carne, del pesce e alla sbucciatura della frutta.
- **Distribuzione del parmigiano** direttamente sui piatti durante la somministrazione.
- **Posizionamento dell'acqua**: una bottiglia da 1,50 L ogni 3 utenti oppure da 2,00 L ogni 4 utenti (0,50 L per persona).
- **Messa a disposizione di una bottiglia di olio extravergine d'oliva** in ogni refettorio per eventuali esigenze.
- **Pulizia regolare dell'automezzo** utilizzato per il trasporto dei pasti, nel rispetto della normativa sanitaria vigente.
- **Igienizzazione e sanificazione dei refettori (tavoli)** prima e dopo la somministrazione dei pasti.

- **Allestimento dei tavoli dei refettori.**
- **Preparazione e abbellimento della sala mensa**, previa valutazione delle proposte con l'istituzione scolastica e la stazione appaltante, inclusa la sistemazione di cartellonistica realizzata dai bambini, con messaggi sulla sana alimentazione e sul consumo di frutta, verdura e legumi.
- **Ritiro, pulizia e disinfestazione giornaliera dei contenitori termici** utilizzati per il trasporto dei pasti.
- **Sbarazzo, pulizia e sanificazione di tutti i locali** (refettori, centro cottura, spogliatoi e servizi igienici dedicati al servizio, presenti in ciascun plesso) a seguito della somministrazione dei pasti e della loro preparazione.
- **Pulizia delle stoviglie e delle attrezzature** utilizzate per la distribuzione dei pasti.

La Ditta aggiudicataria, oltre a quanto previsto nel precedente articolo, è tenuta a garantire i seguenti adempimenti:

Predisposizione dei menù e delle ricette

- Elaborare, tramite personale qualificato, i menù da presentare al Comune e alla ASL prima dell'avvio del servizio e ogni qualvolta si renda necessaria una modifica.
- Redigere le ricette complete di dettagli relativi a ogni singolo alimento/ingrediente, distinte per fasce d'età, nel rispetto delle linee guida regionali per la ristorazione scolastica (ras, det. N. 1567/2016) e delle linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica (ministero della salute, 2010), e di quanto riportato all'allegato A - Caratteristiche merceologiche, dei prodotti alimentari con indicazione dell'apporto calorico e della frequenza degli alimenti.

Elaborazione delle diete speciali

- Predisporre, tramite nutrizionista, le diete speciali per utenti con intolleranze, patologie, esigenze etico-religiose o altre prescrizioni mediche.
- Le diete devono essere lavorate in spazi dedicati, con tecniche di confezionamento separate rispetto ai pasti ordinari.
- I certificati medici trasmessi dai genitori al Comune saranno inoltrati alla Ditta, che dovrà attenersi scrupolosamente alle prescrizioni.
- La Ditta dovrà trasmettere annualmente (e ad ogni variazione) alla ASL competente le diete speciali dettagliate.

Tabelle dei pesi a cotto

- Predisporre, prima dell'avvio del servizio, le tabelle dei pesi a cotto per ogni preparazione, distinte per menù stagionale e ordine di scuola (Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado).
- Le tabelle devono essere consegnate al Comune e utilizzate dagli operatori addetti allo sporzionamento e dagli organismi di controllo per verificare la corrispondenza tra grammature a crudo e quantità effettivamente distribuite.

Rapporti con ASL ed enti terzi

- Curare i rapporti con gli uffici ASL coinvolti nel servizio, previo confronto con il Comune.

- Ogni comunicazione inviata alla ASL (menù, tabelle merceologiche, diete speciali, ecc.) deve essere trasmessa per conoscenza al referente comunale.

Tabelle dietetiche e allergeni

- Mettere a disposizione degli organismi di controllo le tabelle dietetiche riportanti, per ciascun piatto, la ricetta completa e l'elenco degli ingredienti, con evidenziazione degli allergeni ai sensi dell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011.

Rispetto delle caratteristiche merceologiche e della stagionalità

- Garantire la stagionalità dei prodotti, la filiera corta e tutte le caratteristiche merceologiche e igieniche previste dall'Allegato 2 delle Linee guida regionali (RAS, det. n. 1567/2016).

Affissione dei menù e informativa alle famiglie

- Affiggere i menù vidimati nei luoghi di maggiore visibilità per utenti, famiglie e organismi di controllo.
- Rendere disponibili menù, pietanze, tabelle merceologiche e allergeni in spazi accessibili a tutti.
- Curare un'adeguata informativa alle famiglie, parte integrante del progetto educativo.

Promozione del consumo di legumi, frutta e verdura

- Favorire l'utilizzo di tali alimenti, nel rispetto della normativa vigente e degli obblighi derivanti dai CAM e dall'offerta tecnica presentata in gara.

Verifica giornaliera dei pasti da preparare

- Consultare quotidianamente il sistema informatizzato dopo le ore 9:40 per acquisire il numero dei pasti da predisporre.
- In caso di malfunzionamenti del sistema, acquisire tempestivamente i dati dall'Istituto scolastico, informando il referente comunale.
- Le variazioni o sospensioni del servizio saranno comunicate con almeno 24 ore di anticipo.

Procedure HACCP e integrazione del DUVRI

- Predisporre, attuare e mantenere procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 853/2004.
- Integrare il DUVRI redatto dal Comune.

Rispetto dei turni e dei tempi di consumo

- Rispettare i turni e gli orari di consegna e somministrazione indicati nella relazione tecnica.
- Garantire tempi di consumo adeguati (almeno 45/50 minuti), favorendo la convivialità

Monitoraggio infestanti e disinfestazione

- Attuare sistemi di monitoraggio costante di insetti e roditori e svolgere le operazioni di disinfestazione secondo quanto previsto dall'art. 8.

Conferimento dei rifiuti

- Conferire i rifiuti nei contenitori forniti dal Comune, nel rispetto del calendario della raccolta e delle prescrizioni CAM.

- Conferire presso l'ecocentro comunale le frazioni non gestibili tramite raccolta porta a porta.
- Rispettare il Regolamento comunale di Igiene Urbana e le sue eventuali modifiche.

Fornitura di attrezzature e materiali

- Fornire detergenti a basso impatto ambientale conformi ai CAM, guanti monouso, mascherine, cuffiette e materiali necessari alla somministrazione e pulizia.
- Utilizzare stoviglie conformi ai CAM

Pasti freddi e cestini

- Fornire pasti freddi o cestini per iniziative scolastiche o in caso di mancato funzionamento del centro cottura, al medesimo costo unitario di aggiudicazione e senza oneri aggiuntivi.

Tovagliato

- Fornire tovagliato per i refettori qualora richiesto dalla stazione appaltante, nel rispetto dei CAM.

Rapporti con associazioni ed enti

- Collaborare con associazioni ed enti terzi per l'utilizzo di prodotti alimentari destinati a finalità di solidarietà sociale.

Manutenzione delle attrezzature

- Garantire la manutenzione ordinaria delle attrezzature utilizzate (lavastoviglie, forno, cappa, frigoriferi, ecc.) e sostenere le spese di riparazione derivanti da incuria o dolo dell'appaltatore.

Obbligo generale di buona riuscita

- Garantire la buona riuscita del servizio e il corretto funzionamento dei beni mobili e immobili utilizzati.

Art 8 - Locali ed attrezzature e interventi di manutenzione

Il servizio deve essere svolto dalla Ditta con capitali e mezzi tecnici di cui ha la disponibilità e con proprio personale, mediante l'organizzazione propria e a suo rischio.

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice i seguenti locali e attrezzature:

- Centro cottura sito presso la sede della scuola dell'infanzia sita in località Piano di Zona/ via C. Pavese – Portoscuso - attrezzato (lavandini, scaffalatura e tavolo in acciaio inox per la lavorazione delle materie prime). E' dotato di un numero adeguato di vasche, con erogatori di acqua a comando non manuale. Il centro cottura è dotato di lampade a led, di recente installazione.
- Refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso le Scuole dell'Infanzia di Portoscuso – piano di zona/via C. Pavese, primaria e infanzia di Paringianu e la secondaria di 1° grado di via delle Regioni. Confinante con i refettori, si trovano appositi spogliatoi e servizi igienici, con armadietti a doppio scomparto per gli indumenti da lavoro e gli indumenti personali.
- I locali resi disponibili saranno forniti di arredi ed attrezzature idonee per le specifiche preparazioni, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché resistenti alla corrosione, funzionanti e regolari.
- N. 3 Lavastoviglie opportunamente dimensionate: 1 per i locali del centro di cottura, e 2 per i plessi: Paringianu e Secondaria di I grado, in grado di garantire ridotti consumi energetici e appartenente alla classe energetica A;

- armadietti sporco/pulito;
- N. 2 frigorifero e n. 1 pozzetto industriale (centro cottura);
- N. 1 cuoci pasta a gas ad 1 vasca da lt. 40 e 3 cestelli (centro cottura);
- N. 1 forno e piano cottura (centro cottura) e cappa aspiratrice;
- pannelli fotovoltaici da 3 kw e impianto per produzione acqua sanitaria (c/o tetto centro cottura);
- Set piatti e bicchieri in melamina, posate in acciaio per tutti i tre plessi, in numero congruo al numero di studenti che utilizzeranno il servizio di ristorazione scolastica;
- 1 taglia verdure completo di dischi;
- 1 sterilizza_coltelli e sterilizza utensili;
- 1 motoriduttore completo di grattugia e tritacarne;
- 1 mixer ad immersione;
- Zanzariere presenti in tutti i locali;
- 1 Barriera d'aria anti-insetto;
- 1 affettatrice;
- 1 macchina confezionatrice (termo saldatura vasche alimentari);
- 1 lavasciuga pavimenti
- 1 lavaverdure;
- 7 armadi (aperti e chiusi) detersivi/attrezzature varie;
- pentole, padelle, tegami colini e colapasta;
- contenitori gastronomici in numero pari a 30 di varie misure e relativi coperti;
- contenitori termici da trasporto;
- bilancia industriale o da laboratorio;
- cassetta pronto soccorso;
- 4 vasche in acciaio (2 grandi e due piccole) – c/o centro cottura;
- 4 tavoli in acciaio (uno grande centrale e 3 dove si trovano collocati alcune attrezzature da lavoro)– c/o centro cottura;

Tutte le attrezzature esistenti sono di proprietà del Comune, regolarmente funzionanti e in buono stato.

All'atto della consegna del servizio sarà redatto un verbale di consegna di tutte le strutture e le attrezzature in esso contenute, che, così come consegnate (in un buon stato) dovranno poi essere riconsegnate, a fine servizio, nelle medesime condizioni.

In caso di guasto ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune.

Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenesse necessario sostituirle o integrarle, potrà provvedervi a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore sarà tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Sono a carico dell'appaltatore le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo o colpa dell'appaltatore stesso o che sopraggiungano nel mero utilizzo.

La manutenzione straordinaria è a carico della stazione appaltante, di competenza dell'Ufficio Tecnico, salvo la possibilità di incaricare la Ditta aggiudicataria. Nel caso ci si trovi in questa fattispecie, la somma anticipata dall'appaltatore viene ristorata dietro presentazione di regolare fattura.

Sono, invece, a carico dell'Appaltatore le manutenzioni ordinarie delle attrezzature consegnate e dei locali assegnati alla ditta (a titolo esemplificativo e non esaustivo):

- gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria dei locali di produzione, distribuzione, stoccaggio e consumo dei pasti oltre che dei servizi igienici;
- le manutenzioni ordinarie e programmate dei macchinari, attrezzature e arredi (es. pulizia periodica dei filtri delle barriere anti-insetto);
- interventi di manutenzione ordinaria dei locali destinati al servizio, quali sostituzione di vetri rotti, di corpi illuminanti, ecc.;
- le spese di disostruzione degli impianti di scarico e fognari di competenza;
- Disinfestazione, due volte all'anno, dei locali (centro cottura) da topi, blatte e insetti striscianti;
- pulizia straordinaria dei locali all'atto di avvio del servizio e a conclusione dello stesso.

Gli interventi di manutenzione devono essere registrati su apposito registro che deve rimanere a disposizione del Comune.

L'ingresso ai locali mensa (refettori) sarà riservato solo al personale interno alla Ditta e a quello espressamente autorizzato dal Comune, fatta eccezione del personale che si occupa delle forniture degli alimenti o merci, strettamente legate al servizio di ristorazione scolastica ed enti terzi di controllo (es. ASL).

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

Art. 9 – Sopralluogo (non obbligatorio)

Come condizione facoltativa per l'affidamento del servizio, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa affidataria dal presente capitolato, si accoglieranno le richieste di sopralluogo per la presa visione dei luoghi da parte del titolare o del legale rappresentante, del direttore tecnico o persona munita di apposita procura generale/speciale della Ditta concorrente.

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata tramite la Piattaforma alla sezione area messaggistica della gara e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Nel giorno ed ora concordati, il soggetto indicato dall'impresa si dovrà presentare presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, consegnando copia della documentazione attestante la propria identità ed il titolo di

rappresentanza.

Terminato il sopralluogo il funzionario Responsabile o la persona da lui incaricata, apporrà timbro e firma sull'attestazione di avvenuta presa visione dei luoghi; una copia verrà consegnata all'incaricato della Ditta e l'altra verrà trattenuta agli atti del Comune. In caso di RTI sarà sufficiente la presa visione dei luoghi attestata per la sola impresa capogruppo ovvero per una delle mandanti purché in questo caso munita di delega da parte degli altri componenti la RTI.

In caso di Consorzio, la presa visione dei luoghi potrà essere effettuata dal legale rappresentante (o procuratore) del consorzio, ovvero dal legale rappresentante (o procuratore) della consorziata per la quale il consorzio concorre o rispettivi direttori tecnici. Il titolo di procuratore sarà valido per una sola concorrente. Un medesimo procuratore non potrà pertanto presentarsi quale rappresentante di più di un'impresa.

Durante il sopralluogo presso le strutture scolastiche non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

Art. 10 – Durata del servizio

L'appalto avrà durata di 16 mesi – su due anni scolastici: 2026/2027 e 2027/2028 - salvo la possibilità di utilizzare l'istituto della proroga.

Il servizio sarà garantito nei giorni feriali, secondo il prospetto di cui all'art. 1 del presente capitolato, così come stabilito dal calendario scolastico regionale e dallo stesso istituto scolastico (settimana corta – dal lunedì al venerdì). Il servizio, annualmente, viene garantito normalmente dalla prima settimana di ottobre all'ultima di maggio dell'anno successivo.

Art. 11 - Ordinativi dei pasti

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dalla Ditta tramite specifica interfaccia web dell'applicativo digitale in uso presso il Comune di Portoscuso mediante acquisizione dei numeri dopo le ore 9.30, orario entro il quale il genitore ha la possibilità di segnare l'assenza sul portale.

La Ditta aggiudicataria dovrà mettere obbligatoriamente a disposizione dei propri dipendenti un portatile con connessione internet in modo da agevolare la consultazione, sul sistema informatico suddetto, della prenotazione giornaliera dei pasti degli studenti e dei docenti. Si richiede altresì la disponibilità di un recapito telefonico del Referente del Servizio a cui rivolgersi in caso di indisponibilità della rete internet, al fine di garantire un efficiente sistema di comunicazione tra la stazione appaltante, la Ditta aggiudicataria e l'istituto scolastico.

Il numero di pasti somministrati dovrà corrispondere al dato indicato dal sistema informatizzato.

In caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato sarà cura del personale scolastico registrare le presenze. La scuola dovrà comunicare i numeri degli alunni presenti al pranzo suddivisi per classe e grado di istruzione (con l'impegno di segnalare le diete speciali).

Art. 12 Sicurezza alimentare, eco sostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare

La stazione appaltante richiede e promuove un Servizio di Ristorazione scolastica nel rispetto Criteri Ambientali Minimi (CAM) ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla L.R. N. 1/2010, e da ultimo l'art. 130 del D.Lgs. 36/2023, con particolare riferimento ai prodotti biologici e a Km zero/Sardegna (Qualità certificata DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta.

La stazione appaltante, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di

eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

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

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

Richiede e promuove anche per gli operatori delle filiere alimentari unitamente ai confezionatori l'adozione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati nonché l'applicazione di standard volontari di certificazione (NORME ISO) che rafforzino il sistema di rintracciabilità e sicurezza alimentare dell'intera filiera.

Come descritto dettagliatamente nel Disciplinare in merito alla valutazione dell'offerta tecnica, la stazione appaltante valuta positivamente l'impiego di prodotti a filiera corta e o a km 0, l'incremento percentuale di biologico extra rispetto a quanto previsto dai CAM, e la percentuale di prodotti biologici di origine sarda che si offrono entro ed oltre il valore obbligatorio dei CAM.

Nello specifico, per prodotto "Biologico" si intende il prodotto ottenuto ed etichettato secondo la normativa europea (Reg. CE 848/18) che garantisce la conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico (senza impiego di prodotti chimici di sintesi) in tutte le fasi della filiera di produzione, dal campo alla tavola. A partire dal 2007 l'UE ha reso obbligatorio l'uso del marchio comune del biologico (la bandierina verde con la fogliolina di stelle europee) per tutti i prodotti confezionati, realizzati nel territorio della Comunità Europea.

Nello specifico, si intende per "filiera corta", sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

La Ditta deve obbligatoriamente inviare in sede di offerta tecnica, a pena di esclusione, l'elenco delle derrate alimentari con specifica classificazione del prodotto e fornire, in sede di aggiudicazione, la copia del pre-accordo/convenzione stipulata con i produttori agricoli locali.

La Ditta aggiudicataria deve esibire, a richiesta del RUP e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta. La ditta affidataria, nel caso di variazione dell'elenco dei fornitori in fase di esecuzione del servizio deve fornire lo stesso aggiornato pena la risoluzione del contratto.

Le tipologie di merende ammesse sono le seguenti:

- frutta fresca di stagione

- pane con ricotta e miele
- pane con ricotta
- pane con miele
- pane e marmellata
- panino con prosciutto cotto
- bruschetta al pomodoro con olio EVO
- pane e formaggio spalmabile
- crostino con verdura fresca (es. lattuga – carota)
- spremuta di agrumi freschi e di stagione
- macedonia di frutta fresca di stagione
- gelato alla frutta
- yogurt
- flan di latte
- budino
- torta alla frutta fresca di stagione
- torta di mele
- torta margherita
- torta alla banana
- torta alle carote
- torta all'arancia
- torta di pere e cioccolato
- torta allo yogurt
- crostata di frutta fresca di stagione
- crostata alla marmellata

Sono ammesse comunque delle varianti analoghe per tipologia ed ingredienti. Non è consentito l'utilizzo di prodotti industriali ma è ammessa esclusivamente la somministrazione di alimenti prodotti presso il centro cottura dall'appaltatore e/o prodotto da aziende artigiane locali.

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

Art. 13. Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

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

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

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato A_Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari.

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

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

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

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

La Ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La Ditta deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

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

Art. 14 - Garanzia del menù

Entro 10 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione del servizio la Ditta aggiudicataria predispone il menù con proprio personale qualificato (dietologo, nutrizionista o altro), anche in collaborazione con la stazione appaltante, da sottoporre a valutazione e approvazione della competente ASL territorialmente competente (Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione).

Ogni pasto sarà così composto:

-un primo piatto;

-un secondo piatto;

-un contorno;

-pane;

-frutta fresca di stagione (yogurt, gelato);

-acqua minerale;

Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù autunno/inverso (indicativamente per il periodo 1/10 - 31/03) e primavera/estate (indicativamente per il periodo 1/04 - 31/05). Tali date potranno essere anticipate o posticipate dal Comune, tenendo conto della situazione climatica contingente.

Sulla base del gradimento e delle esigenze manifestate dagli utenti, il Comune potrà chiedere variazioni ai menù. Tali variazioni non comportano modificazioni al prezzo di aggiudicazione. Il menù prima del suo utilizzo dovrà essere preventivamente autorizzato dalla ASL competente. Pertanto, la Ditta appaltatrice non può apportare alcuna variazione ai menù senza specifica autorizzazione scritta da parte del Comune.

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

Tuttavia, è consentito alla Ditta, in via temporanea e previa comunicazione e autorizzazione degli uffici comunali preposti, effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: incidenti, interruzione dell'energia elettrica scioperi;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- Difficoltà nel reperimento (eccezionale) della materia prima.

La Ditta senza oneri aggiunti potrà prevedere piatti unici, menù per pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività od altre iniziative/urgenze e in caso di mancato funzionamento del centro cottura.

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'allegato A_Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari, che rappresenta gli standard qualitativi minimi che devono possedere i prodotti.

Le grammature dovranno attenersi a quanto disposto dalle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica, approvate con Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 e allegate al presente capitolato.

Potranno subire eventuali modifiche, in accordo con la stazione appaltante e previa approvazione della ASL, tenendo conto dell'effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

La stazione appaltante può chiedere variazioni ai menù, convenendo con la Ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

DIETE SPECIALI

La Ditta dovrà prestare particolare attenzione al rispetto degli orari di somministrazione dei pasti a tutela di tutti gli utenti specie di coloro che per ragioni di salute (es. diabetici) devono poter introdurre il giusto apporto calorico nell'orario prestabilito.

In relazione al servizio di ristorazione scolastica l'impresa aggiudicataria si obbliga alla preparazione di diete speciali, per le seguenti esigenze:

- Diete speciali per motivi di salute (es. celiachia, diabete, allergie alimentari etc...)
- Diete speciali a carattere etico-religioso (es. diete vegetariane, diete per religione islamica).

La preparazione deve avvenire nel rispetto della vigente normativa e, in particolare delle "Linee guida Regionali per la ristorazione collettiva extra-ospedaliera ed extra-scolastica ai fini della tutela dei soggetti con allergie e intolleranze alimentari (comprese le persone celiache) e per la promozione dell'utilizzo del sale iodato".

Le diete speciali devono essere confezionate singolarmente e contrassegnate da esplicita dicitura nel quale vengono riportate le seguenti indicazioni:

- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata);
- individuazione della dieta speciale e denominazione della pietanza contenuta;

Per evitare possibili contaminazioni crociate degli alimenti (nella preparazione e confezionamento delle diete speciali) è necessario che la Ditta predisponga, all'interno del centro cottura appositi spazi o utilizzi quelli già destinati, per la lavorazione delle materie prime e nel rispetto della normativa di dettaglio nella materia in

questione.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente, aderendo il più possibile alla tipologia ordinaria fornita in assenza di situazioni di patologia, al fine di ridurre al minimo la percezione di "diversità" da parte degli alunni tenuti al regime alimentare speciale.

In relazione al servizio di ristorazione scolastica l'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta, possibilmente supportata da certificato medico, entro le ore 9,40 dello stesso giorno.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva a crudo, da una porzione di prosciutto cotto o fettina di vitello o pollo ai ferri, da un contorno (patate lessate e/o carote crude o lessate o altra verdura cotta condita con olio extra vergine di oliva), pane e frutta, così come verrà concordato dalle parti.

Art. 15 – Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 2) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 3) esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri;
- 5) all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 6) Misurare la temperatura dei pasti con il termometro al fine di constatarne il corretto valore; (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C). (ad esempio formaggi);
- 7) I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80;
- 8) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 9) prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità i cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- 10) la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- 11) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo. Lasciare a disposizione in ogni caso una bottiglia di olio extravergine in ciascun refettorio per ogni eventuale esigenza;
- 12) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- 13) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;

- 14) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 15) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 16) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 17) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica);
- 18) il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto (concordando le modalità con l'Autorità scolastica).

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, in particolare dall'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

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

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti:

- 1) tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quantità della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente, le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- 2) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- 3) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- 4) l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- 5) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- 6) tutti gli alimenti vanno riposti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di apertura della confezione;
- 7) evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso scomparto frigorifero);
- 8) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, ecc;
- 9) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

- 10) non ricongelare le materie prime surgelate;
- 11) non congelare le materie prime acquistate fresche;
- 12) non congelare il pane;
- 13) effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a + 2°C / + 4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- 14) non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- 15) mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10° C;
- 16) mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10° C;
- 17) le uova pastorizzate una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- 18) curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- 19) aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- 20) non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- 21) non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- 22) usare esclusivamente sale marino iodato;
- 23) non utilizzare "preparati" per purè o dadi per brodo. Quale addensante è consentito solo l'utilizzo di farina o la fecola di patate;
- 24) non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- 25) per le operazioni di impanatura a base di latte e uova usare solo uova pastorizzate;
- 26) per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito non appena l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato;
- 27) osservare le grammature degli alimenti approvate dalla ASL.

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

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento oltre che alle disposizioni di legge vigenti in materia, a quanto previsto dal Piano di autocontrollo HACCP elaborato dalla ditta aggiudicataria e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

IMPORTANTE:

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

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

Art. 16 – Piano di autocontrollo HACCP e piano di sicurezza

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

Prima della stipula del contratto si provvederà a fornire, in caso di varianti proposte dall'operatore economico aggiudicatario e accettate dalla Stazione Appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze definitivo, che sarà costituito quindi dal documento, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'operatore economico vorrà esplicitare. Il documento definitivo sarà poi allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

Le procedure HACCP dovranno contemplare i rischi, le criticità delle attività, le azioni correttive e le schede di monitoraggio. Tale manuale di autocontrollo deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e deve essere depositato almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio, nonché fornito in copia al Comune. Il medesimo procedimento deve essere attuato anche in relazione ad ogni variazione e/o aggiornamento.

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

Rimane a carico dell'impresa appaltatrice la predisposizione e la richiesta, agli uffici preposti, della documentazione amministrativa e delle relative istanze e certificati, secondo la normativa vigente, per il concreto utilizzo del centro di cottura e di ciascun refettorio.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire indicazioni in merito alla formazione generale (secondo quanto meglio stabilito all'art. 3 punto 7) e specifica degli operatori, all'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature, e che si doti di appropriate procedure GMP, GHP e di autocontrollo secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto precisato nell'offerta tecnica.

Tali procedure devono descrivere dettagliatamente tutte le seguenti fasi:

- preparazione;
- cottura;
- distribuzione;
- somministrazione della dieta.

Art. 17 – Trasporto e consegna dei pasti

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43. D.P.R. e al Reg CE 852/2004. È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

La ditta aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Gli automezzi utilizzati dovranno appartenere almeno alla classe di emissione prevista per legge.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

La consegna dei pasti, negli appositi contenitori isotermici, nel caso sia articolata su più turni (vedasi art. 1

prospetto 1), dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento ottimale della temperatura dei pasti e le loro proprietà organolettiche.

La fornitura dei pasti presso le scuole dovrà essere accompagnata da apposita bolla (vedasi art. 2).

Art. 18. Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

La stazione appaltante, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa affidataria, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad Enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono.

Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 14:00.

Art. 19 - Commissione mensa

A norma del Regolamento approvato con la Deliberazione del Consiglio Comunale di Portoscuso n°6 del 10.04.2017 e successive modificazioni e integrazioni, si è disciplinata la costituzione della Commissione mensa la quale svolge funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale (con e senza l'ausilio di tutta la commissione mensa) effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, controlli (presso il centro cottura, i refettori ed i locali accessori) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

E', altresì, facoltà della stazione appaltante disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente capitolato, nonché dei contenuti dell'offerta tecnica formulata dall'affidatario.

Art. 20 - Modalità di aggiudicazione

All'affidamento in appalto del presente servizio si provvederà tramite procedura negoziata ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett e) del D.lgs. n. 36/2023. Il servizio verrà aggiudicato ai sensi dell'art. 130 del Codice dei contratti.

Il servizio è presente nell'elenco di cui allegato IX del codice degli appalti, il cui CPV è 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica".

Il presente appalto non è stato suddiviso in lotti in quanto trattasi di un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali, senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio da espletare.

Dopo la verifica dei requisiti dell'aggiudicatario la stazione appaltante può procedere all'esecuzione anticipata del contratto (Art. 50 comma 6 codice degli appalti).

Fermo quanto previsto dal suddetto articolo, l'esecuzione del contratto può essere iniziata, anche prima della stipula, per motivate ragioni.

L'esecuzione è sempre iniziata prima della stipula se sussistono le ragioni d'urgenza di cui all'art 17 comma 9 del D.lgs 36/2023.

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) del D.lgs 36/2023, per il tramite del portale di SardegnaCAT per la seguente categoria merceologica: AG26- SERVIZI RISTORAZIONE e secondo i parametri e i punteggi indicati di seguito e

dettagliati nel Disciplinare di gara.

Il punteggio complessivo di 100/100 è calcolato attribuendo un massimo di punti 90 all'offerta tecnica e di punti 10 all'offerta economica.

L'offerta tecnica viene valutata da apposita commissione nominata dalla stazione appaltante sulla base della concorrenza dei seguenti criteri:

A. Schema organizzativo/Piano operativo del servizio: max **25 punti**;

B. Modalità di acquisto degli alimenti: max 50 punti;

C. Interventi innovativi e migliorativi del servizio: max 10 punti;

D. Certificazione della parità di genere ai sensi dell'art. 46-bis del D.Lgs. n. 198/2006 e dell'art. 108, comma 7, del D.Lgs. n. 36/2023: max 5 punti;

I sub criteri e la loro valutazione segue lo schema dettagliato riportato nel Disciplinare.

L'offerta economica viene valutata mediante la seguente formula di calcolo:

$$X = (P_i \times C) / P_o$$

Ove:

X = punteggio da attribuire al concorrente;

P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (10 punti)

P_o = prezzo offerto.

Art. 21 – Garanzia provvisoria e definitiva

Si richiama integralmente quanto stabilito nel disciplinare di gara.

Art. 22 – Fatturazione e modalità di pagamento

La fattura, al fine di una regolare liquidazione, dovrà riportare, mensilmente, i giorni di effettivo servizio, ripartita tra numero di studenti e personale scolastico preventivamente autorizzato, plesso e ordine scolastico e dovrà essere intestata a:

COMUNE DI PORTOSCUSO - Area 2 – Ufficio Pubblica Istruzione - Via Marco Polo 1 09010 Portoscuso

Le fatture emesse nei confronti delle Amministrazioni Pubbliche dovranno essere obbligatoriamente emesse in modalità elettronica mediante l'utilizzo del sistema informatico messo a disposizione sul sito www.fatturapa.gov.it

Il codice univoco a tal fine è il UF8HQD.

Le liquidazioni avverranno a mezzo mandato, con bonifico bancario, sul conto corrente dedicato entro giorni 30 (trenta) dalla presentazione di regolare fattura elettronica emessa dalla Ditta Aggiudicataria, previo controllo della regolarità contributiva (DURC).

Nelle fatture dovranno essere specificati i servizi effettivamente svolti (pasti erogati distinti tra plessi e studenti e docenti). Alla fattura andranno allegate le bolle di consegna pasti, anche se prive di segnalazioni o anomalie.

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato alla Ditta sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa al sistema di interscambio (SDI).

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla impresa aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 23 – Tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.

Art. 24- Responsabilità e coperture assicurative

L'aggiudicatario è obbligato a contrarre un'adeguata copertura assicurativa per i danni che possono derivare dagli operatori o che questi possono causare agli utenti ed alle loro cose durante il periodo del rapporto contrattuale, esonerando il Comune da ogni responsabilità al riguardo. La Ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità civile derivante dal servizio ed a tal scopo si obbliga a stipulare regolare polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile e infortuni, dei minori partecipanti e del personale operante. L'Amministrazione appaltante è esonerata da qualsiasi responsabilità in merito a danni, a persone e cose, causati e/o derivanti dall'espletamento del servizio. L'importo della somma da assicurare è individuato da quello di contratto.

L'anzidetta polizza deve inoltre assicurare questo Ente contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione dei lavori, per un massimale minimo di € 500.000,00.

La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza entro il termine fissato per l'avvio del servizio, nonché l'attestato rilasciato, a specifico beneficio dell'Ente appaltatore, in ordine alla quota parte del massimale della polizza vincolata a beneficio esclusivo dell'Ente medesimo. L'esistenza di tale polizza non libera la Ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. Il Comune appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità. Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 25 – Penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme. Nel caso si verifichino manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla Ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono rilevate alla Ditta affidataria medesima per iscritto a mezzo pec. Entro il termine di dieci giorni la Ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni.

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

Standard merceologici:

Mancato rispetto degli standard previsti dal presente capitolato e dai livelli di servizi migliorativi ovvero aggiuntivi, derivanti dall'offerta tecnica dell'aggiudicatario - € 400,00;

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia € 400,00;

Etichettatura non conforme alla vigente normativa. € 400,00;

Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza € 400,00;

Quantità

Mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 400,00

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico € 400,00

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico € 400,00

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate e diete in bianco € 400,00

Mancata consegna di materiale a perdere € 300,00

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione € 300,00

Rispetto del menù

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) € 400,00

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) € 400,00

Mancato rispetto del menù previsto (contorno) € 300,00

Mancato rispetto del menù previsto (frutta) € 300,00

Igienico-sanitari:

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle pietanze € 400,00

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 400,00

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili € 400,00

Inadeguata igiene degli automezzi € 600,00

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica € 600,00

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana € 600,00

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori € 600,00

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente € 600,00

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente € 300,00

Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti € 600,00

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori) € 600,00

Accesso presso refettori di personale non autorizzato € 300,00

Accesso presso la sala sporzionamento e centro cottura di personale non autorizzato € 300,00

Mancato rispetto delle disposizioni comunali in materia di nettezza urbana e raccolta differenziata € 150,00 (ogni 5 violazioni)

Tempistica

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti all'orario previsto € 150,00

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti all'orario previsto € 300,00

Personale

Mancato rispetto delle norme di cui agli articoli del presente disciplinare dedicati al personale e alla gestione

dello stesso € 500,00 per singola violazione

Qualora gli inadempimenti delle condizioni contrattuali e dei livelli di servizi derivanti dall'offerta tecnica comportino ripetute applicazioni delle suddette penali, si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'impresa aggiudicataria.

Altro

Mancato rispetto delle condizioni di cui all'art. 7 del capitolato speciale d'appalto 150,00 (per ogni ripetuta violazione);

Mancato rispetto delle tempistiche e modalità di attuazione delle proposte oggetto di primalità migliorative presentate in sede di gara di cui all'offerta tecnica € 20,00 (per ogni tipologia di miglioria da realizzare);

Le sanzioni, nella misura sopraindicate (o per i casi non esplicitamente previsti stabiliti discrezionalmente dall'Amministrazione Comunale nei limiti di seguito indicati) saranno moltiplicate per il numero delle scuole investite dall'inadempienza accertata.

Per le inadempienze sopra descritte e per quelle non espressamente comprese nel precedente elenco ma comunque considerate dall'Amministrazione comunale rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, la misura della sanzione viene discrezionalmente fissata dalla stessa Amministrazione Comunale. In tal caso, le sanzioni potranno variare da un minimo di € 150,00, ad un massimo di € 800,00, rapportate alla gravità ed all'estensione dell'inadempienza.

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

Il totale delle penali annue non potrà superare il 5% dell'importo contrattuale.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno della Ditta aggiudicataria. In tal caso quest'ultima sarà comunque tenuta a garantire la continuità nell'erogazione fino alla data di concorrenza del nuovo appalto, con l'eventuale maggiore spesa a carico dell'inadempiente.

Art. 26 - Risoluzione del contratto

La stazione appaltante può risolvere il contratto, oltre che nei casi contemplati dall'art. 122 del d.lgs. n. 36/2023, anche nelle ipotesi di seguito elencate. In tutti i casi di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture regolarmente eseguiti. Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal direttore dell'esecuzione o dal responsabile del progetto (RUP) a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione dell'appalto;
- mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- mancato rispetto delle clausole contrattuali obbligatorie relative al precedente articolo 8;
- omessa esibizione e/o trasmissione, a richiesta del R.U.P. e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, dei certificati di conformità dei prodotti indicati in offerta e dei contratti sottoscritti con i fornitori

dei prodotti di tutte le materie prime impiegate;

- assenza, della tracciabilità della fornitura dalla quale dedurre la coerenza di quanto su descritto e, nel caso di variazione dei fornitori in fase di esecuzione del servizio, omessa trasmissione degli aggiornamenti;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- interruzione totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per 5 (cinque) giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno di durata del contratto;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- cessione del contratto, al di fuori delle ipotesi previste;
- utilizzo del personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'amministrazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'aggiudicatario, il regolare funzionamento del servizio.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 27 Recesso

L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari da notificarsi all'aggiudicatario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento. In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento da parte dell'amministrazione delle prestazioni eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non eseguite, secondo quanto previsto dall'art. 123 del d.lgs. n. 36/2023 e del relativo allegato II.14.

Art. 28 Completamento delle prestazioni nel caso di procedura di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato

In tutti i casi di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato, ai sensi dell'art. 124, comma 1 del d.lgs. 36/2023, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento delle prestazioni, se tecnicamente ed economicamente possibile. Il nuovo affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 29 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con deliberazione G.M. n. 219 del 31.12.2013, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, vengono estesi, per quanto compatibili, anche ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa affidataria dell'appalto.

Art. 30 Monitoraggio

L'impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Art. 31 - Revisione dei prezzi

I corrispettivi possono essere sottoposti ad adeguamento prezzi, con esclusione della prima annualità contrattuale, su richiesta dell'appaltatore.

Ai sensi dell'art. 60 del D.lgs 36/2023 qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si fa riferimento all'art. 60 comma 3 lett. b) del codice degli appalti.

Art. 32 – Imposte, tasse e vincoli contrattuali

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

La sottoscrizione dell'istanza di partecipazione al presente appalto, equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della Ditta affidataria, di tutta la documentazione oggetto del presente appalto nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia.

Sono a carico della Ditta affidataria, senza diritto di rivalsa, tutte le spese di contratto, le spese ed i diritti di segreteria, di bollo, di registrazione, nessuna esclusa.

Art. 33 - Adempimenti in materia di avvio attività

È fatto obbligo per la Ditta aggiudicataria, prima dell'avvio effettivo del servizio, di trasmettere telematicamente, ai sensi della normativa vigente in materia, all'ufficio SUAPE del Comune di Portoscuso una dichiarazione, acquisibile dal sito istituzionale della Regione Autonoma della Sardegna al seguente link <https://www.sardegnaimpresa.eu/it>, nel rispetto di quanto disposto dalle direttive in materia di Sportello Unico per le attività Produttive e per l'edilizia (SUAPE), allegato alla Deliberazione della Giunta Regionale 49/19 del 05/12/2019.

L'impresa aggiudicataria, prima dell'avvio dell'attività, deve provvedere alla presentazione della dichiarazione TARI per l'occupazione dei locali e delle aree oggetto del servizio (centro cottura), conformemente al Regolamento comunale e alla normativa vigente. L'assolvimento di tale obbligo è requisito indispensabile per l'attivazione del servizio.

Art. 34 – Divieto di cessione del contratto. Subappalto

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

Il concorrente può dichiarare, nella documentazione di gara, le parti di fornitura/servizio che intende eventualmente subappaltare.

Sono comunque vietati l'integrale cessione del contratto di appalto e l'affidamento a terzi della integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni che ne sono oggetto, così come l'esecuzione prevalente delle lavorazioni ad alta intensità di manodopera.

Il subappaltatore deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale (art. 119 comma 12).

Non configurano attività affidate in subappalto, per la loro specificità, le categorie di forniture e servizi di cui all'art. 119, comma 3, del D. Lgs. n. 36/2023.

Il subappalto potrà essere autorizzato limitatamente ai seguenti servizi accessori:

- servizio di pulizia, sanificazione (dei locali ospitanti i punti cottura, le sale mensa, i magazzini/depositi, ivi compresi gli annessi servizi igienici del personale);
- servizio di trasporto pasti;
- servizio di manutenzione arredi/attrezzature e locali.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Art. 35 - Obblighi reciproci

Mentre la Ditta resta obbligata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa obbligo alcuno se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la gara in questione e ad essa necessaria e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica.

Art. 36 - Domicilio dell'appaltatore

A tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio presso il Comune di Portoscuso.

Art. 37 - Privacy

I dati raccolti, ivi inclusi quelli acquisiti tramite il FVOE, sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali", del decreto della Presidenza del Consiglio dei ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

La ditta allo stesso modo ha l'obbligo di trattare dati che sono conferiti dalla stazione appaltante, con riservatezza, e nell'ambito delle finalità che realizza nell'esercizio del servizio medesimo.

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento Europeo n. 679/2016 si forniscono le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali:

Titolare del trattamento: Il Titolare del trattamento è il Comune di Portoscuso – Via Marco Polo 1 - 09010 Portoscuso (SU) – C.F. 81001870922 – P.IVA 01329000929 - PEC comune.portoscuso@pec.comune.portoscuso.ci.it

Responsabile della protezione dei dati: Il responsabile della protezione dei dati (DPO) è il Dott. Marco Porcu;

Responsabile del trattamento: il Dirigente del Comune di Portoscuso, Ing. Dott. Gianfranco Mulas.

Art. 38 – Controversie

Per quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto, si rinvia alle norme previste dalla legislazione vigente in materia di appalti di servizi pubblici e alle norme del Codice Civile disciplinanti la materia.

Il foro competente per le controversie che dovessero sorgere tra l'aggiudicatario del servizio e il Comune di Portoscuso, circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, è quello di Cagliari.

Il Dirigente F.to Mulas Gianfranco