

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014



Comune di Cagliari

Servizio Istruzione, Politiche Giovanili, Sport
Cultura e Spettacolo
Viale San Vincenzo 4 - 09123 CAGLIARI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NEGLI
ASILI NIDO, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL
COMUNE DI CAGLIARI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017 - 2017/2018**

CIG N°52781925D3

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

PARTE NORMATIVA

Indice

Finalità dell'appalto

- Art. 1 - Oggetto del capitolato
- Art. 2 - Organizzazione del servizio
- Art. 3 - Presa visione dei luoghi
- Art. 4 - Valore dell'appalto e durata
- Art. 5 - Procedura di scelta del contraente e criteri di valutazione delle offerte
- Art. 6 - Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione
- Art. 7 - Continuità ed interruzione del servizio
- Art. 8 - Obblighi e responsabilità della ditta
- Art. 9 - Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare
- Art. 10 - Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale
- Art. 11 - Requisiti degli imballaggi
- Art. 12 - Requisiti dei prodotti in carta tessuto
- Art. 13 - Personale utilizzato
- Art. 14 - Organico addetti e clausola sociale
- Art. 15 - Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi
- Art. 16 - Formazione e addestramento
- Art. 17 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)
- Art. 18 - Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare
- Art. 19 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, del Mercato Equo e Solidale.
- Art. 20 - Caratteristiche delle materie prime e manipolazione
- Art. 21 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e consumo
- Art. 22 - Rifiuti
- Art. 23 - Caratteristiche generali del servizio
- Art. 24 - Diete Speciali, diete in bianco, diete per motivazioni religiose ed ideologiche
- Art. 25 - Modifiche temporanee e definitive ai menù
- Art. 26 - Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
- Art. 27 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto e dei mezzi usati per il trasporto
- Art. 28 - Controlli e indicatori di qualità
- Art. 29 - Verifiche alla consegna dei pasti
- Art. 30 - Prenotazione pasti
- Art. 31 - Gestione informatizzata rilevamento presenze
- Art. 32 - Obiettivi del sistema informativo
- Art. 33 - Competenze
- Art. 34 - Rete esercizi convenzionati alla riscossione dei pagamenti
- Art. 35 - Banca dati del sistema informatico di rilevazione
- Art. 36 - Oneri a carico dell'Istituzione Scolastica
- Art. 37 - Pagamenti
- Art. 38 - Trattamento dati personali
- Art. 39 - Divieto di cessione e subappalto
- Art. 40 - Cauzione
- Art. 41 - Assicurazioni
- Art. 42 - Penalità
- Art. 43 - Validità dell'offerta
- Art. 44 - Risoluzione del contratto per inadempimento
- Art. 45 - Clausola risolutiva espressa
- Art. 46 - Revisione dei prezzi unitari
- Art. 47 - Controversie
- Art. 48 - Nota informativa ai sensi della legge sulla Privacy
- Art. 49 - Richiamo alla legge ed altre norme

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

FINALITA' DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative;
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

Il presente appalto tiene conto delle recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento della Conferenza unificata del 29 aprile 2010) oltre che della specifica normativa Regionale.

I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:

- 1) Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale),
- 2) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- 3) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- 4) Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
- 5) Legge Regionale 5/2007 (*Procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavori, forniture e servizi, in attuazione della direttiva comunitaria n. 2004/18/CE del 31 marzo 2004 e disposizioni per la disciplina delle fasi del ciclo dell'appalto*).
- 6) Esperienze innovative già attuate in ambito regionale e nazionale;
- 7) Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

Art. 1 – Oggetto del capitolato

Il presente capitolato d'appalto ha per oggetto la gestione quadriennale per gli anni scolastici 2014/2015 – 2015/2016 - 2016/2017 - 2017/2018 del servizio di mensa scolastica presso gli asilo nido, le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado ubicate nel comune di Cagliari, di cui agli allegati A e A-bis. Nel caso in cui il servizio venisse affidato successivamente all'inizio dell'anno scolastico, la scadenza del contratto avverrà al completamento del quarto anno solare di servizio. Al termine del contratto ed in presenza di gara d'appalto in corso, bandita ma non completata per cause tecnico-organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio, l'affidataria si impegna ad accettare la proroga tecnica del contratto per un periodo massimo di 6 mesi.

I servizi connessi alla refezione sono i seguenti:

- a) approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso le cucine delle mense all'interno delle scuole;
- b) approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso centri cottura adeguatamente attrezzati, con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta;
- c) scodellamento e sporzionamento dei pasti;
- d) fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione quali trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione e riordino, pulizia e sanificazione sale cucine e sale da pranzo ecc. da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria;
- e) fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata presso le singole scuole;

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

- f) fornitura presso le singole scuole dei piatti in ceramica, bicchieri infrangibili, caraffe in vetro e posate in acciaio, tovagliette e tovaglioli in carta e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo a temperatura;
- g) la gestione informatizzata del sistema di prenotazione pasti con conseguente dotazione di "badge" e palmari o altro sistema di rilevamento nei plessi scolastici, nonché servizio di rilevazione presenze e conteggio pasti da inviare ogni fine mese all'istituzione scolastica secondo le indicazioni riportate nel successivo articolo 30 e ss.;
- h) pulizia e sanificazione delle cucine, dei refettori e locali annessi, sgombero dai rifiuti;

Art. 2 – Organizzazione del servizio

L'appalto verrà gestito secondo le seguenti modalità:

- il Comune di Cagliari, assumerà le funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.), finalizzata alla stipula di una convenzione quadro alla quale le Istituzioni Scolastiche di cui all'allegato A del C.S.A., avranno l'obbligo di aderire per il tramite del Dirigente Scolastico stipulando, contestualmente al Comune di Cagliari, i singoli contratti di fornitura, per i quantitativi stimati e indicativi risultanti dall'allegato A provvedendo alla gestione ed esecuzione del contratto, alle verifiche e ai controlli e in generale a tutti gli aspetti derivanti dall'espletamento del servizio, fatta eccezione del pagamento dei corrispettivi a cui provvederà il Comune di Cagliari;
- il Comune di Cagliari, in qualità di Stazione Appaltante, assumerà l'integrale gestione ed esecuzione del contratto, le verifiche, i controlli e, in generale, tutti gli aspetti derivanti dall'espletamento del servizio per il contratto, che verrà stipulato direttamente dal Comune con l'aggiudicataria, relativo alla fornitura del servizio mensa presso gli asili nido comunali di cui all'allegato A-bis del C.S.A.;
- Le fonti di finanziamento sono rappresentate da fondi comunali, fondo unico della R.A.S. e dai contributi dell'utenza.

Art. 3 - Presa visione dei luoghi

Come condizione necessaria per la partecipazione alla gara, si richiede obbligatoriamente 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 presa visione dovrà essere attestata direttamente dal referente delle singole Istituzioni Scolastiche di cui agli allegati A e A-bis o da persona da lui incaricata.

Il sopralluogo dei siti interessati dal servizio potrà avvenire, previo appuntamento telefonico da concordare con i referenti delle singole Istituzioni Scolastiche di cui ai citati allegati.

Nel giorno ed ora concordati, il soggetto indicato dall'impresa si dovrà presentare presso gli uffici scolastici, consegnando copia della documentazione attestante la propria identità ed il titolo di rappresentanza. Terminato il sopralluogo il referente dell'Istituzione Scolastica 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 dell'Istituzione Scolastica.

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

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

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.

Gli operatori economici dovranno dotarsi di idoneo vestiario (camice e copricapo) da indossare durante il sopralluogo, se effettuato durante l'orario di somministrazione dei pasti.

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

Art. 4 – Valore dell'appalto e durata

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato, per il singolo anno scolastico in Euro 2.757.160,00 (duemilionesettecentocinquantasettemilacentosessanta/00centesimi) al netto di IVA in misura di legge oltre ad € 4.580,00 per oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI, facente parte integrante del presente capitolato, tenuto conto in via puramente previsionale del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2012/2013, del numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione.

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato, per n. quattro anni di svolgimento del servizio in € 11.028.640,00 (undicimilioniventottomilaseicentoquarantanta/00centesimi) al netto d'IVA in misura di legge e dell'aggiornamento ISTAT a decorrere dal secondo anno, oltre ad € 18.320,00 per oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI, facente parte integrante del presente capitolato, tenuto conto in via puramente previsionale del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2012/2013, del numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione.

Il prezzo unitario del pasto a base d'asta ammonta a € 6,02 (sei/zeroduecentesimi), oltre € 0,01 (zerovirgolazerouno) per oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI, per un totale complessivo di n. 458.000 pasti annui. I pasti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi.

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

La revisione periodica del prezzo del servizio è disciplinata dall'art. 115 del d.lgvo 163/2006.

Alla scadenza del primo anno di validità del contratto ed entro lo stesso termine con riferimento agli anni successivi, l'esecutore può inoltrare all'Amministrazione istanza di revisione del prezzo, allegando apposita documentazione comprovante detta variazione, costituita dalle pubblicazioni di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del Dlgs 163/2006, o in mancanza, dagli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (indici FOI), editi dall'ISTAT, con riferimento alle tabelle contenenti le variazioni percentuali di ciascun mese rispetto ad ogni altro mese ed anno precedente.

La prima variazione del prezzo è riconosciuta nella misura corrispondente ai predetti indici tra la data di presentazione dell'offerta e quella dell'istanza di cui al paragrafo precedente ed ha effetto dal mese successivo.

Per gli anni successivi, la variazione del prezzo è riconosciuta con le stesse modalità e nella

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

medesima misura indicata ai precedenti commi, assumendo come base il prezzo oggetto dell'ultima revisione, ovvero quello iniziale nel caso in cui non sia intervenuta alcuna revisione. Ai sensi dell'art. 115 del d.lgvo 163/2006, la revisione del prezzo viene operata dai responsabili della procedura contrattuale sulla base di un'apposita istruttoria, alla quale può partecipare l'esecutore.

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

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

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuove scuole o soppressione del servizio in altre già previste) entro 1/5 dell'importo complessivo del servizio. In tal senso l'appaltatore è obbligato ad accogliere quanto richiesto applicando i prezzi d'aggiudicazione del presente appalto.

E' possibile dar corso a contrazioni del contratto, oltre che nel sopra citato caso ed oltre i limiti del quinto d'obbligo, anche nell'eventualità di soppressione di Scuole derivanti da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi e/o regolamentari, da Delibere degli enti a ciò preposti, oppure da causa di forza maggiore o derivanti dall'agibilità dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione della geografia scolastica che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati; in tali casi, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla ditta affidataria del servizio.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei presenti che verranno accertati entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per l'istituzione scolastica che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

L'Istituzione Scolastica si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

Articolo 5 -Procedura di scelta del contraente e criteri di valutazione delle offerte

1. L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 55 del D.Lgs. n. 163/2006, e dell'art. 17 della Legge Regionale 5/2007 della R.A.S. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'articolo 81 comma 1 e articolo 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e dell'art. 18 comma 1 lett. C della Legge Regionale 5/2007 della R.A.S..

2. La Commissione valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i seguenti criteri di valutazione (votazione espressa in centesimi):

- a) Offerta tecnico-qualitativa: max 75 punti;
- b) Offerta economica: max 25 punti.

3. Gli elementi di valutazione e il relativo punteggio sono esposti nella seguente tabella:

A) OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA *(Massimo 35 pagine formato A4, escluso indici, copertine e allegati, carattere ARIAL corpo 12 interlinea singola. Le pagine oltre la trentacinquesima non verranno considerate. L'offerente deve descrivere, tramite dichiarazione, per ciascun punto quanto intende offrire, e ove documentabile presentare in allegato le relative certificazioni e materiale illustrativo e quant'altro venga ritenuto utile per la valutazione dell'offerta).*

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

massimo 75 punti (arrotondati alla seconda cifra decimale) così suddivisi:

PROPOSTA PROGETTUALE DI GESTIONE DEL SERVIZIO

da 0 a 5 punti

Le modalità di gestione del servizio verranno valutate in base alle capacità organizzative della ditta partecipante, quale risultante dai seguenti elementi:

- analiticità e coerenza dei contenuti descrittivi;
- metodologia di espletamento del servizio, con particolare riferimento al servizio da svolgersi presso gli asili nido;
- efficienza nell'organizzazione del servizio e flessibilità delle soluzioni adottate;

Valutazioni:

Insufficiente: punti 0

Sufficiente: punti 1

Discreto: punti 2

Buono: punti 3

Ottimo: punti 4

Eccellente: punti 5

La valutazione dell'offerta tecnica riguarderà inoltre i seguenti elementi:

1) Piano di risoluzione delle emergenze

da 0 a 3 punti

così suddivisi:

| | | |
|---|-----|---------|
| Disponibilità di un centro cottura alternativo utilizzato per il servizio di cui alla presente gara, oltre a quello già previsto obbligatoriamente in capitolato speciale d'appalto. | | punti 1 |
| Interventi diversi finalizzati alla continuità dell'erogazione del servizio, da adattarsi in caso di emergenza (0,5 punti per ogni soluzione adottata in caso di mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà nella circolazione stradale, eventi meteorologici e altre circostanze straordinarie) | max | punti 2 |

2) Piano dei trasporti, dettagliato, con indicazione del sistema impiegato e garanzie dei tempi di consegna

da 0 a 7 punti

così suddivisi:

| | | |
|---|-----|---------|
| Utilizzo per il servizio di veicoli con specifiche antinquinamento superiori a euro 4 ovvero veicoli elettrici e/o vetture ibride (sino al 10% del totale dei veicoli utilizzati: zero punti; oltre il 10% sino al 30%: 0,5 punti; oltre il 30% fino al 50%: un punto; oltre il 50%: due punti) | max | punti 2 |
| Attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni centralizzate come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi. | | punti 2 |
| Distanza intercorrente tra luogo di cottura ed il centro città inteso come Palazzo Civico, Via Roma 145 (espressa in km, google maps, percorso in auto) per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da | max | punti 3 |

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

| | | |
|---|--|--|
| ridurre al minimo i tempi di percorrenza e al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti (da 0 a 10 km cinque punti; oltre 10 fino a 13 km quattro punti; oltre 13 fino a 17 km tre punti; oltre 17 fino a 21 km due punti; oltre 21 fino a 25 km un punto) | | |
|---|--|--|

3) Piano di formazione

da 0 a 3 punti

così suddivisi:

| | | |
|--|-----|---------|
| Piano di formazione, ad integrazione del livello minimo previsto dal successivo art. 16, che dovrà essere strettamente attinente all'oggetto del servizio per adeguare il servizio medesimo agli standard di qualità richiesti ed al suo espletamento. Verrà valutato in funzione: - delle materie oggetto di approfondimento; - del numero di operatori che effettuerà la formazione; - dei tempi di realizzazione della formazione del personale stimati in numero di ore. Valutazioni: Insufficiente punti 0; Sufficiente: punti 1; Discreto: punti 1,5; Buono: punti 2; Ottimo: punti 2,5; Eccellente: punti 3 | max | punti 3 |
|--|-----|---------|

4) Programma di riduzione e gestione dei rifiuti, riduzione dei consumi energetici e migliorie degli ambienti

da 0 a 20 punti

così suddivisi:

| | | |
|--|-----|---------|
| Proposta relativa alla riduzione delle eccedenze e individuazione di azioni per il recupero degli avanzi | | punti 1 |
| Proposta di recupero cibo non somministrato e destinato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale" | | punti 2 |
| Impegno all'utilizzo di apparecchi o attrezzature (ad esempio: frigoriferi, lavastoviglie, attrezzature elettriche o a gas, ecc..) a basso consumo energetico (classe energetica A+ per frigoriferi e congelatori – classe A per forni classe A++ per lavastoviglie – rilevabile da apposita documentazione tecnica) (fino a 9 apparecchi: punti 0; da 10 a 20 apparecchi: punti 0,5; da 21 a 30 apparecchi: punti 1; da 31 a 40 apparecchi punti 1,5; oltre 40 apparecchi punti 2 | max | punti 2 |
| Impegno alla predisposizione e installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale ove si consumano i pasti (da 1 a 3 interventi: punti 0,5; da 4 a 8 interventi: 1 punto; da 9 a 13 interventi: 2 punti; ad 14 a 18 | max | punti 5 |

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

| | | |
|--|-----|---------|
| interventi: 3 punti; da 19 a 22 interventi: 4 punti; oltre 22 interventi: 5 punti) | | |
| Impegno all'effettuazione di tinteggiature dei locali cucina e refettorio (una volta all'inizio del servizio: un punto - ogni inizio anno scolastico: due punti) | max | punti 2 |
| Impegno all'effettuazione della climatizzazione dei locali refettorio | | punti 3 |
| Impegno all'effettuazione di interventi di manutenzione ordinaria di tutti i locali adibiti al servizio, compresa la cucina. | | punti 5 |

5) Programma degli approvvigionamenti/forniture

da 0 a 31 punti

Qualità tecnica ed efficacia delle proposte contenute nel programma degli approvvigionamenti /forniture definito da cui si evinca in particolare la presenza preponderante degli alimenti indicati nell'allegato B3 "Tabella merceologica delle materie prime" e la presenza di alimenti a filiera corta.

Il punteggio sarà attribuito in relazione a quanto il programma degli approvvigionamenti/forniture soddisfa le richieste del capitolato, in termini qualitativi e quantitativi, così come da sotto riportata griglia. La Commissione di gara attribuirà i punteggi proporzionalmente alle percentuali di utilizzo dei prodotti così come indicato dalla Ditta partecipante, nei limiti massimi stabiliti per ciascuna macrocategoria arrotondato alle due cifre decimali.

| PRODOTTI BIOLOGICI, DOP, IGP , TRADIZIONALI, DA LOTTA INTEGRATA E DA COMMERCIO EQUO SOLIDALE | | | |
|---|--|---|--|
| Macro categorie merceologiche | ≤ 40% (obbligatori come da art. 23 c.s.a.) | > 40% espresso in percentuale di peso sul totale; il punteggio verrà attribuito proporzionalmente al massimo punteggio conseguibile, con arrotondamento alle 2 cifre decimali | Punteggio aggiuntivo per macrocategoria merceologica che sia anche a filiera corta |
| Ortofrutta e derivati | 0 PUNTI | DA 0 A 6 PUNTI | 0,5 PUNTI |
| Cereali e derivati | 0 PUNTI | DA 0 A 6 PUNTI | 0,5 PUNTI |
| Carni e derivati | 0 PUNTI | DA 0 A 6 PUNTI | 0,5 PUNTI |
| Derivati del latte | 0 PUNTI | DA 0 A 6 PUNTI | 0,5 PUNTI |

| | |
|--|--------------------|
| Utilizzo nell'esecuzione del servizio di prodotti alimentari delle categorie di seguito elencate e caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra (GHG- green house gases) lungo il "ciclo di vita", espressa in termini di CO2 equivalente: pasta di semola, latte, mele, carne di bovino. Punti 0,25 per ogni prodotto delle categorie elencate. | MAX 1 PUNTO |
| Utilizzo di prodotti ortofrutticoli a "freschezza garantita": punti 0,4 per ogni prodotto impiegato. | MAX 2 PUNTI |
| Utilizzo nell'esecuzione del servizio di prodotti alimentari non ortofrutticoli ed in aggiunta a quelli che già devono provenire dal territorio Sardo e non rientranti tra quelli "a freschezza garantita", provenienti da territori siti entro il raggio di 300 km dalla città di Cagliari, per ridurre l'impatto ambientale connesso con i trasporti ed in particolare le emissioni di gas climalteranti, come la CO2: punti 0,10 per ogni prodotto impiegato | MAX 2 PUNTI |

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

LEGENDA MACRO CATEGORIE MERCEOLOGICHE

| CLASSI PRODOTTO | DI | Legenda MACRO-CATEGORIE merceologiche | | | |
|-----------------------|----|--|--|---|--|
| | | Ortofrutta e derivati | Cereali e derivati | Carni e derivati | Derivati del latte |
| Prodotti biologici | | Verdura e ortaggi, frutta fresca di stagione; pomodori pelati; passata di pomodoro | Pane bianco e semi-integrale, pasta secca, riso, legumi secchi, farina | Carne bovina e suina | |
| Prodotti DOP e IGP | | Zafferano di Sardegna (DOP); Olio di Oliva Sardegna (DOP) | | Agnello di Sardegna (IGP); prosciutto crudo di Parma (DOP); prosciutto di San Daniele (DOP) | Fiore Sardo (DOP); Pecorino Sardo (DOP); Parmigiano Reggiano (DOP) |
| Prodotti tradizionali | | | Pane di produzione locale: civraxiu, pasta dura, spianata, pane carasau Paste fresche/riso: culurgiones, fregola, malloreddus, riso prodotto e lavorato in Sardegna | Carni bovine: carni di razza sardo-bruna carne sardo-modicana | Formaggi: bonassai, casizolu, casu axedu, dolce sardo arborea, fresa, provoletta di latte vaccino sardo, provola, ricotta fresca ovina |

Dal programma degli approvvigionamenti/forniture dovranno risultare quali prodotti (biologici, DOP e IGP, tradizionali, locali a filiera corta) verranno forniti, in quali percentuali e quali saranno i fornitori cui si farà riferimento, in modo che si evincano gli elementi necessari per l'attribuzione dei punteggi secondo quanto indicato nella griglia sovrastante.

6) OFFERTE MIGLIORATIVE

da 0 a 6 punti

Le proposte migliorative, ovvero le proposte aggiuntive rispetto alle prestazioni minime inderogabili dettagliate nel Capitolato Speciale, quali risultanti dall'offerta tecnica, verranno valutate in base ai seguenti elementi:

- innovatività dal punto di vista del comfort e dell'appetibilità degli alimenti (ad esempio acquisti e lavori finalizzati al miglioramento degli ambienti scolastici in funzione del maggior benessere psicofisico degli utenti, ecc.)
- sostenibilità ambientale (ad esempio soluzioni per la riduzione degli impatti ambientali del servizio valutando la messa a punto e l'implementazione di idonee misure di gestione ambientale che mirino alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione dei rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e consumo delle risorse, riducendo al minimo gli sprechi ecc.)
- educazione alimentare (ad esempio corsi per mini-cuochi riservati ai ragazzi allo scopo di avvicinare i bambini all'arte del cucinare, di saper scegliere le derrate e i prodotti per poter preparare dei piatti sani e genuini e per stimolare i ragazzi ad una maggiore varietà di gusti con un concorso finale per mini-cuochi; incontri-laboratori oltre quelli minimi richiesti presso i centri cottura; orti urbani; fattorie didattiche e altre iniziative volte al contatto diretto col mondo agricolo; ecc.)

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel capitolato speciale, e che, effettivamente, rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente.

La commissione di gara valuterà l'offerta migliorativa (nelle sue diverse componenti) in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità, affidabilità, efficacia delle soluzioni proposte, in rapporto al contesto specifico in cui il servizio dovrà essere espletato ed alle peculiarità dell'utenza di riferimento.

Valutazioni:

Insufficiente punti 0;

Sufficiente: punti 1;

Discreto: punti 2;

Buono: punti 3;

Ottimo: punti 4;

Eccellente: punti 6

B) OFFERTA ECONOMICA

max 25 punti

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio:

il punteggio massimo previsto pari a 25 punti sarà attribuito all'offerta con il prezzo più basso e alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio derivante dall'applicazione della seguente formula:

$$X = (Pm/Po) \times 25$$

dove:

x: indica il punteggio da attribuirsi alla singola offerta

Pm: indica il prezzo più basso offerto

Po: indica il prezzo della singola offerta in esame

I risultati saranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

Nel caso in cui più ditte ottengano il medesimo punteggio, l'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che ha ottenuto il punteggio più elevato nell'offerta tecnica; in caso di ugual punteggio anche nell'offerta tecnica, si procederà ad estrazione.

I prezzi unitari espressi da ciascuna impresa concorrente si intendono comprensivi di tutti gli oneri e spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione ad essa favorevole.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa.

| | |
|---|------------------|
| TOTALE PUNTEGGIO MAX OFFERTA TECNICA + OFFERTA ECONOMICA | 100 PUNTI |
|---|------------------|

Art. 6 - Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione

La ditta, entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, fissa un recapito di riferimento per

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

L'Istituzione scolastica, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax e informatico, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio.

Presso tale recapito presta servizio personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari.

Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che l'Istituzione scolastica intenda far pervenire alla ditta.

La ditta deve indicare, in sede di offerta, di avere a disposizione le seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori, oltre al personale necessario per l'espletamento delle altre operazioni:

- un responsabile dell'appalto della ditta che risponda all'Istituzione scolastica anche per conto delle associate in caso di raggruppamento temporaneo di imprese;
- almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, dotato di idoneo titolo di studio ed adeguata esperienza;
- un responsabile dei servizi di produzione, che risulti referente per gli utenti, operatori e Istituzione scolastica per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere. Tale figura, che deve essere sempre reperibile, è incaricata tra l'altro della tenuta della documentazione prevista dalla normativa e dal contratto;
- un responsabile del servizio di informatizzazione delle presenze ai pasti;
- un responsabile del trattamento dati sensibili e personali.

La Ditta aggiudicataria entro 14 giorni prima dell'inizio del servizio dovrà indicarne i nominativi.

I Centri di preparazione e cottura dei pasti debbono essere adeguati (con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuate in concomitanza a servizi per altri Enti – certificata dalla competente Asl) - allo svolgimento del servizio; devono essere garantiti – in ogni caso - tempi di consegna dei pasti che non superino un'ora tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.

Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta e **a pena di esclusione**, l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare impegnandosi a dimostrare, in sede di verifica dell'offerta, il possesso delle seguenti caratteristiche: idoneità igienico-sanitaria (da attestarsi a cura della ASL) e potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre (da attestarsi a cura della ASL), nonché i pasti prodotti nel centro di cottura per conto di altri appalti.

Entro 14 giorni prima dell'inizio del servizio dovrà inoltre essere prodotta, pena la decadenza dall'aggiudicazione, la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura, con le caratteristiche sopra indicate, per tutta la durata dell'appalto.

Art. 7 – Continuità ed interruzione del servizio

La ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto, con gli stessi standard qualitativi e quantitativi, anche nelle cucine di riserva in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di cottura e provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

Nulla è dovuto alla ditta da parte del Comune, salva l'applicazione delle eventuali penalità, per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici o

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

della ditta stessa.

In caso di sciopero del personale delle Istituzione Scolastica, la stessa ne darà comunicazione alla ditta almeno due giorni prima del giorno fissato per lo sciopero. In questo caso la ditta è tenuta a fornire un pasto, da concordare di volta in volta con l' Istituzione Scolastica (es. primo caldo, secondo freddo), anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio.

In caso di sospensione o revoca dello sciopero, la ditta dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

La ditta dovrà garantire, nel caso in cui la cucina in loco presso le sedi scolastiche non sia utilizzabile per qualsiasi motivo, la fornitura dei pasti tramite centro di cottura, mantenendo gli stessi standard qualitativi e quantitativi previsti nei menù.

Art. 8 – Obblighi e responsabilità della ditta

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune e l'Istituzione Scolastica da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato a terzi o a cose od a suoi mobili ed immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. Il Comune, l'Istituzione Scolastica ed i loro obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La ditta si impegna a porre in essere, per ogni plesso scolastico nel quale effettua il servizio, gli adempimenti previsti dalla legge per il corretto esercizio dell'attività, nonché ad integrare, qualora necessario, le attrezzature utili per il ciclo produttivo, così come prescritto dalla ASL o da altre amministrazioni.

Per tutte le attrezzature di sua proprietà se ne assume gli oneri di manutenzione e sostituzione quando deteriorati.

La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente, anche se di proprietà del Comune o dell'Istituzione Scolastica, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

A tal fine la ditta dovrà stipulare una idonea polizza assicurativa per R.C.T. e per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi. La ditta dovrà stipulare le polizze assicurative di cui sopra entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, secondo quanto specificato nel successivo art. 40 "Assicurazioni".

Tutte le polizze assicurative e fideiussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fideiussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

La ditta, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le ordinanze e regolamenti del Comune di Cagliari. Si impegna anche a rispettare il Codice etico per le aziende di ristorazione collettiva di cui al D. Lgs. 231/01.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, provvedere alla fine di ogni anno scolastico al monitoraggio della qualità delle prestazioni con particolare riferimento alla soddisfazione dell'utenza, bambini, genitori, e dipendenti della ditta in merito alla qualità delle prestazioni.

La ditta aggiudicataria, oltre al rispetto delle altre normative in materia sanitaria e alimentare, è tenuta ad attenersi nell'erogazione dei servizi di cui al presente capitolato e a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari e dovrà inoltre produrre, ai sensi di tale normativa e all'inizio del servizio, il manuale HACCP applicato al presente appalto di fornitura di pasti per la refezione scolastica.

Art. 9 – Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare

E' compito della ditta appaltatrice:

- provvedere, all'avvio del servizio mensa e per ciascun anno scolastico, sulla base delle indicazioni fornite dall'Istituzione Scolastica, alla stampa e alla distribuzione a ciascun utente del materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù invernale e primaverile e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- Garantire un'informazione agli utenti relativamente ad alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; provenienza territoriale, stagionalità e corretta gestione della raccolta differenziata degli alimenti.
- attivare, per ogni anno di svolgimento del servizio, presso i centri di produzione pasti, un incontro-laboratorio rivolto ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività , nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- Organizzare, ogni anno scolastico di svolgimento del servizio, almeno un'attività, per ogni Istituzione scolastica, volta alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché almeno un progetto individuato di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche volto alla prevenzione dell'obesità infantile.

Art. 10 - Distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale

L'Amministrazione Comunale, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di Enti Morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche.

In aderenza alla Legge 155/2003 l'Amministrazione Comunale promuove progetti relativi al ritiro

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

di preparazioni alimentari, secondo le modalità concordate congiuntamente con l'Impresa aggiudicataria e le Organizzazioni di volontariato onlus, previa autorizzazione e convalida del progetto da parte della Azienda A.S.L.

I progetti proposti verranno valutati in sede di offerta tecnica.

Art. 11 – Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve:

Rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 - Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 - Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-prevenzione per riduzione alla fonte;

UNI EN 13429:2005 - Imballaggi – Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 - Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Gli imballaggi utilizzati devono essere prioritariamente composti in materiali riutilizzabili e che consentano quindi la riduzione dei rifiuti non riciclabili.

Art. 12 – Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Art. 13 – Personale utilizzato

La Ditta appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra l'Amministrazione comunale, l'Istituzione scolastica ed il personale della ditta appaltatrice.

Le ditte che abbiano dichiarato l'intenzione di costituire un raggruppamento temporaneo d'impresa devono svolgere con proprio personale i servizi che si siano impegnate ad assicurare direttamente in sede di offerta.

Detto personale deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve rispettare le indicazioni prescritte nel Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e deve altresì mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, oltre che disponibilità alla

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei servizi scolastici e degli utenti.

La Ditta appaltatrice sarà obbligata ad osservare e ad applicare le disposizioni contenute nel DPR 16 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Cagliari" approvato con Deliberazione di Giunta n. 293 del 30 dicembre 2013, per quanto ad essa compatibile. Dovrà impegnarsi, inoltre, in caso di aggiudicazione, a far rispettare dal proprio personale e dai collaboratori gli obblighi contenuti nel suddetto regolamento, per quanto compatibile (N.b.: la violazione degli obblighi contenuti negli atti normativi sopra indicati potrà comportare penalità economiche, o nei casi più gravi, risoluzione o decadenza del rapporto contrattuale).

Art. 14 - Organico addetti e clausola sociale

Fermo quanto previsto nell'allegato A, la Ditta deve indicare, entro 15 giorni prima dell'avvio del servizio, il nominativo e il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte ore.

L'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. Eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'Istituzione Scolastica e dovranno essere concordate con le OO.SS. nel rispetto della normativa vigente in materia di relazioni sindacali.

Gli operatori assenti dovranno essere immediatamente reintegrati per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti; l'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche.

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

In considerazione della situazione locale di emergenza connessa al mantenimento degli attuali livelli occupazionali, derivante dalla crisi economica in atto particolarmente sentita nella realtà della Sardegna, le ditte partecipanti all'appalto dovranno avvalersi, in caso di aggiudicazione, in via prioritaria degli stessi operatori della precedente ditta affidataria impegnati nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali, per il periodo di durata del servizio.

Art. 15 - Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi

La Ditta Appaltatrice si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro di settore applicato e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta Appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile.

La Ditta Appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL di settore applicato.

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'amministrazione Comunale e l'Istituzione Scolastica segnaleranno la situazione al competente Ispettorato del Lavoro. A tal fine la stazione appaltante si riserva la possibilità di effettuare controlli sia presso l'INPS che presso l'Ispettorato del Lavoro finalizzati alla costante verifica del rispetto di tutti gli oneri e gli obblighi derivanti dal CCNL e dal rapporto di lavoro.

Art. 16 - Formazione e addestramento

L'aggiudicatario, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle specifiche normative di settore, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, rivolti a tutto il personale impiegato nell'appalto, per un numero di ore non inferiore a 18 all'anno, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

A tali corsi potranno assistere anche uno o più delegati dell'Amministrazione Comunale e/o dell'Istituzione Scolastica e personale insegnante od ausiliario delle scuole; a tale scopo la ditta informerà preventivamente l'Istituzione Scolastica e l'Amministrazione Comunale circa il giorno, il luogo, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti dovrà trattare dei seguenti temi:

- alimentazione, dietetica e salute;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva (Reg. CE 852/2004);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- 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);
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, al fine del loro corretto impiego;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e controlli igienico-sanitari ex Reg. CE 852/2004;
- d.lgs. n. 81/2008;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

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.

La Ditta rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione concordati con l'Istituzione Scolastica e l'Amministrazione Comunale che coinvolgano insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori.

Della validità dei progetti di formazione aggiuntiva a quella minima richiesta si terrà conto in sede di valutazione delle offerte presentate.

L'Amministrazione Comunale redige ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI); pertanto la Ditta appaltatrice deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

Art. 17 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

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

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80, art. 42.

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

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta dell'istituzione scolastica, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

Art. 18 - Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare

La stazione appaltante richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

La stazione appaltante, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

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.

La stazione appaltante - 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 di alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato ed 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 del servizio di conformare la progettazione ed 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.

La stazione appaltante richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

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

Art. 19 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, a freschezza garantita e del Mercato Equo e Solidale.

La stazione appaltante intende utilizzare prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, a freschezza garantita e, quando possibile, prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù, secondo quanto di seguito indicato.

Eventuali migliorie verranno valutate in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

Per prodotto "**biologico**" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

Agricole e Forestali.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Per prodotti **provenienti da agricoltura integrata** si intende una "strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico", tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come "**DOP**" (Denominazione di Origine Protetta) "**IGP**" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e **STG** (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;

Per **prodotto "tradizionale"** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali (cfr. elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF, rif. Regione Sardegna), tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Per prodotto da **filiera corta** si intende un prodotto proveniente da una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato (massimo tre: produttore, trasformatore, consumatore) e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

Per prodotto a "**freschezza garantita**" si intende il prodotto ortofrutticolo per il quale dal momento della raccolta al consumo non trascorrono più di 3 giorni;

La **Carbon footprint** (letteralmente, "impronta di carbonio") è l'ammontare dell'emissione di CO₂ attribuibile ad un prodotto. Viene così misurato l'impatto che tali emissioni hanno sui cambiamenti climatici di origine antropica. La carbon footprint è espressa in termini di kg di CO₂e (CO₂ equivalente).

Art. 20 - Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine tramite un piano degli approvvigionamenti.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

caratteristiche specificate nello stesso allegato B3 “tabella merceologica delle materie prime” .

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti, 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 (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

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 all'Istituzione Scolastica, 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 all'Istituzione Scolastica le schede tecniche dei prodotti stessi.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004).

La ditta deve far pervenire all'Istituzione Scolastica, con cadenza da definire, la calendarizzazione della frutta distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e assicurando la frutta biologica, secondo la periodicità e le tipologie previste all'Art. 23.

Per quel che riguarda i prodotti a lotta integrata (frutta e verdure) la ditta dovrà far pervenire all'istituzione scolastica il resoconto di quanto fornito nell'anno.

Art. 21 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo

La ditta è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene. L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto “detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari” ad eccezione di specifiche particolari e documentate esigenze sanitarie.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, deve comunicare il nome commerciale e marca dei prodotti che intende utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel Europeo. Su richiesta dell'Istituzione Scolastica dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel Europeo, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

organismo riconosciuto.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti in ogni punto di erogazione del servizio. La ditta, a richiesta del Comune o dell'Istituzione Scolastica, rende disponibili tempestivamente le medesime informazioni.

Art. 22 – Rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta dell'Amministrazione Comunale di Cagliari.

L'aggiudicatario dovrà fornire un piano di monitoraggio dei rifiuti per tipologia di derrata.

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nell'art. 26 "Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti", o concordato direttamente con la scuola sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità e i termini disposti dal servizio di igiene urbana del Comune di Cagliari. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole Istituzioni Scolastiche.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e sale da pranzo delle scuole devono essere raccolti in sacchetti idonei e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, secondo calendario, prescrizioni, modalità e termini dettati dal servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale.

Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento filo strada sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 23 – Caratteristiche generali del servizio

Il servizio consiste nella preparazione e fornitura di pasti prodotti presso le cucine in loco e centri cottura, agli alunni frequentanti gli Asili Nido, le Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali del Comune di Cagliari, di cui agli allegati A e A-bis, ed agli adulti che ne abbiano diritto, in quanto istituzionalmente tenuti alla sorveglianza dei ragazzi durante la refezione.

La fornitura dei pasti, in termini quantitativi, è da intendersi suddivisa secondo quanto specificato nell'allegato anzidetto. I pasti comprendono diete speciali e diete per motivi etico

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

religiosi.

Il numero dei pasti è puramente indicativo; il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze, al numero di rientri pomeridiani delle diverse classi e ad altre cause e circostanze.

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

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni degli alunni presenti che verranno comunicate al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, dalle ore 9.00 alle ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico. L'Istituzione Scolastica si riserva di modificare, di concerto con la ditta aggiudicataria, tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

Per le modalità di prenotazione pasti è necessaria l'adozione di un sistema informatizzato, così come specificato negli articoli 30 e ss.

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella tabella "Allegato B3", che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nella "Tabella grammature", "Allegato B4", potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Istituzione Scolastica e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

I menù, approntati dalla ASL in accordo con le Commissioni Mensa, saranno articolati su cinque settimane e suddivisi in menù invernale e primaverile, sulla base dei criteri relativi alla freschezza, varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono, di cui agli allegati "B e B1".

Eventuali variazioni di menù dovranno essere, su proposta del Comune e/o dell'Istituzione Scolastica, approvate dalla competente ASL, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le altre normative in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Dovrà in ogni caso essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari.

Il cibo somministrato deve essere caldo, gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso, incontrando il gradimento di gran parte degli utenti e dovrà essere distribuito nella stessa giornata in cui viene cucinato.

I quantitativi degli ingredienti dei pasti degli adulti dovranno essere calibrati a cura della ditta aggiudicataria tenuto conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

La ditta aggiudicataria oltre alla fornitura di piatti in ceramica, bicchieri infrangibili, caraffe di vetro e posate in acciaio, dovrà provvedere alla fornitura ed installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nelle sedi di distribuzione pasti situate nelle scuole, laddove non fosse già presente. Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. Qualora l'apparecchio in questione fosse ad uso professionale, e quindi

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

non in possesso della suddetta certificazione energetica, verrà assegnato un punteggio più favorevole al concorrente che utilizzerà apparecchi con minor consumo energetico espresso in Kwh/100 stoviglie, rilevabile da apposita documentazione tecnica. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico alla Ditta aggiudicataria.

Nelle more dell'installazione della macchina lavastoviglie e/o in caso di guasto o comunque in tutti i casi di impossibilità di utilizzo della stessa, la ditta aggiudicataria dovrà procedere alla fornitura e all'utilizzo di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

Le macchine lavastoviglie restano di proprietà della Ditta aggiudicataria e dovranno essere ritirate alla scadenza del contratto.

La ditta dovrà provvedere, con proprio personale, alla prestazione dei seguenti servizi presso ogni scuola:

1. approvvigionamento delle materie prime aventi le caratteristiche di cui all'art.20 (caratteristiche delle materie prime e manipolazione);
2. preparazione dei pasti nelle cucine presso le scuole, utilizzando tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa vigente;
3. ricezione dei contenitori dei pasti veicolati provenienti dai centri cottura e dei materiali necessari allo svolgimento del servizio;
4. distribuzione dei pasti nel caso di pasti veicolati;
5. verifica della corrispondenza fra l'ordine e la consegna dei pasti, garantendo, attraverso rapida segnalazione al centro produzione pasti, una fornitura integrativa in caso di significativa discordanza tra le stesse e/o mancanza di una o più diete speciali;
6. mantenimento della temperatura del pasto secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e Reg. CE 852/2004 fino al momento della distribuzione;
7. scodellamento degli alimenti nei piatti degli alunni, in presenza dei bambini nella sala da pranzo;
8. sbucciare e tagliare la frutta per i bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria (laddove richiesto);
9. tagliare la carne e le altre pietanze (ad es. lasagne, bastoncini) ai bambini della scuola dell'infanzia (sempre) e della scuola primaria (laddove richiesto);
10. versare l'acqua laddove richiesto dagli insegnanti presenti durante le operazioni di distribuzione;
11. sparcchiatura e lavaggio dei tavoli;
12. riordino e pulizia dei materiali ed attrezzature utilizzate per la distribuzione della refezione, nonché dei locali adibiti a cucine e sale da pranzo;
13. raccolta negli appositi contenitori interni porta rifiuti di tutti i materiali a perdere e di quelli di risulta dalle operazioni di pulizia e lavaggio;
14. qualora poi il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro la ditta dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto.

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

La ditta dovrà inoltre:

1. provvedere, laddove vi fossero le cucine in loco, all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi.
2. garantire in tutti i turni un ugual livello qualitativo del pasto nel completo rispetto dei requisiti generali.
3. nelle scuole con più turni di mensa, si dovranno effettuare altrettante consegne pasto, distinte in relazione agli orari di ristorazione.
4. fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 60 minuti.

La somministrazione dei pasti avverrà negli orari stabiliti dall'Istituzione Scolastica e comunicati all'impresa all'inizio dell'anno scolastico.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Non sono ammessi ritardi rispetto agli orari previsti superiori a minuti venti (20).

Il personale impegnato nello svolgimento del servizio dovrà essere adeguato per numero e qualifica professionale, sì da consentire un corretto svolgimento delle operazioni di distribuzione e un sollecito e ordinato disbrigo delle operazioni di distribuzione dei pasti e di riordino.

Lo staff minimo impiegato dalla ditta per ciascuna scuola gestita, sarà il seguente:

- un addetto in ogni asilo nido oltre il cuoco;
- un addetto ogni 20 alunni, arrotondato sempre per eccesso (ad es. per 42 alunni il numero di addetti è pari a 3), per le scuole dell'infanzia funzionanti a tempo pieno o prolungato;
- un addetto ogni 25 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole primarie e secondarie di primo grado funzionanti a tempo pieno o prolungato;

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

I pasti prodotti nelle cucine in loco e quelli veicolati dovranno essere preparati e composti secondo i menù stabiliti dalla ASL, prevedendo :

- l'inserimento, una volta a settimana, di una giornata speciale con prodotti e ingredienti interamente biologici, prevedendo l'alternanza di carne, uovo e formaggio biologico, senza costi aggiuntivi, sulla base delle indicazioni che verranno fornite dalla ASL;
- Gli alimenti di seguito specificati dovranno sempre provenire da produzione biologica (vedi certificazione vigente) in tutte le preparazioni che li prevedano:
 - passata\polpa\pelati di pomodoro;
 - Legumi.
- l'inserimento, ogni due settimane, di una giornata speciale "sarda" con prodotti tipici e tradizionali, senza ulteriori costi aggiuntivi;
- l'impiego di prodotti provenienti da "sistemi di produzione integrata", tipici (IGP, DOP, STG) e del mercato equo solidale per almeno il 10% (in termini di peso sul totale);
L'olio extravergine d'oliva dovrà essere a Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" in tutte le preparazioni che lo prevedano.

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

Quanto sopra quantificato rappresenta circa il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale dei prodotti forniti, di prodotti provenienti da produzione biologica, tipici (IGP, DOP, STG), tradizionali, da sistemi di produzione integrata e del mercato equo-solidale e costituisce l'ammontare minimo di tali tipologie di prodotti previsti nel presente capitolato.

Per l'aliquota di prodotti biologici, da sistemi integrati, tradizionali, ecc. si deroga al requisito della "prima categoria" e si accetta anche la "seconda categoria".

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà garantire:

- la fornitura di pasti in monoporzione veicolati prodotti nel centro di cottura, senza variazione di prezzo, quando eventi imprevisti impediscano la normale erogazione del servizio utilizzando le cucine presenti all'interno delle scuole, senza pregiudicare gli aspetti di ordine organizzativo e/o igienico sanitario.
- la preparazione e la fornitura, su richiesta dell'Istituzione Scolastica e senza oneri aggiuntivi, di pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste o altre iniziative.
- varianti stagionali al menù di base, preventivamente concordate e definite (nessuna modifica potrà essere apportata senza autorizzazione) di concerto con l'Istituzione Scolastica e la ASL, tenendo conto che tali sostituzioni con elementi non compresi nella tabella grammature devono essere effettuate nell'ambito dello stesso gruppo alimentare (primi piatti, secondi piatti), fatto salvo il principio che il valore nutrizionale dell'alimento sostituito deve essere equivalente a quello dell'alimento sostituito.

Inoltre non è ammesso l'uso di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);

Tutti i prodotti di *frutta e verdura devono essere stagionali*, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti dall'Istituzione Scolastica. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

L'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e l'accumulo di materie plastiche ed il conseguente smaltimento.

Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete, l'Istituzione Scolastica potrà richiedere l'installazione di un impianto di trattamento dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal DM 25 del 07.02.2012.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre, per ciascun punto di erogazione del servizio, una specifica procedura di autocontrollo e gestione del rischio acqua all'interno del piano di autocontrollo aziendale programmando, due volte nel corso dell'anno scolastico, analisi al rubinetto da cui avviene il prelievo dell'acqua destinata al servizio. Dette analisi, effettuate presso laboratori accreditati, dovranno essere prodotte all'Istituzione Scolastica.

In presenza di serbatoi di accumulo dovrà essere contemplato, nel piano di autocontrollo, il programma di manutenzione periodica o straordinaria.

In particolare la categoria dei filtri composti deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione devono rispondere alla normativa vigente al momento dell'utilizzo e sono completamente a carico della ditta appaltatrice. Non sono ammessi impianti di trattamento dell'acqua a osmosi inversa.

In ogni caso se la soluzione precedentemente indicata non è perseguibile, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura della Ditta Appaltatrice fornire acqua in confezione.

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

Il trasporto dei contenitori e del materiale dovrà avvenire a cura e a spese della ditta aggiudicataria così come meglio specificato nel successivo art. 27.

- I *pasti* dovranno essere forniti in *contenitori* multirazione sigillati per la fase del trasporto, saranno forniti in monorazione su richiesta dell'Istituzione Scolastica nelle eventualità di cui al successivo art. 24;
- I contenitori multirazione sigillati dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici adatti alla conservazione della temperatura così come descritto all'art. 27;
- Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

Alle Istituzioni Scolastiche dovranno essere forniti, nella misura richiesta dall'organizzazione della scuola stessa, generi necessari per condire le verdure (olio extravergine d'oliva e sale fino sempre iodato) e formaggio grattugiato, secondo le tabelle merceologiche della ASL.

Art. 24 – Diete Speciali, diete in bianco, diete per motivazioni religiose ed ideologiche

L'Impresa Aggiudicataria deve predisporre e fornire *diete speciali*, qualora ne venga fatta richiesta dall'Istituzione Scolastica a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente.

L'istanza fornita dai genitori dell'utente deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

- le eventuali ricette e grammature dei singoli piatti ed indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale (nel caso di patologie particolari, quali ad es. diabete, celiachia, etc);
- gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o (in caso di intolleranze non dimostrabili mediante test scientifici) certificazione specialistica allergologica.

Resta alla discrezione dell'Istituzione Scolastica valutare la completezza della documentazione e richiedere comunque la predisposizione e la fornitura della dieta speciale all'Impresa Aggiudicataria.

La dieta speciale dovrà essere elaborata dall'esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali del servizio della Ditta Aggiudicataria, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, e trasmessa all'Istituzione Scolastica entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa. L'Istituzione Scolastica provvederà ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Le derrate per le diete speciali devono essere fornite dall'Impresa Aggiudicataria senza oneri aggiuntivi.

2. L' Impresa Aggiudicataria deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno.

Per dieta in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno secondo la richiesta di dieta leggera, possibilmente supportata da certificato medico e consegnata alla scuola entro le ore

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

9.00 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata allo studente.

Le diete in bianco, trasportate in contenitori monoporzionamento isotermeici termosigillati, devono essere confezionate, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso.

Le diete in bianco devono essere formulate – per quanto possibile in aderenza al menù settimanale – o secondo quanto verrà concordato con il competente servizio della ASL.

L'Impresa Aggudicataria deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per *motivi religiosi o ideologici* (ad esempio utenti che non consumano carne di maiale).

In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Istituzione Scolastica che provvederà a darne comunicazione all'Impresa Aggudicataria

La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un dall'esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali del servizio della Ditta Aggudicataria, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e suddivisi in menù estivo e invernale, e trasmessa all'istituzione scolastica entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte dell'Istituzione Scolastica. L'Istituzione Scolastica provvederà ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

Ogni dieta per motivazioni religiose e ideologiche deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzionamento isotermeici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

L'aggudicatario, all'avvio del servizio, dovrà predisporre un progetto che contenga le procedure organizzative e produttive atte a garantire la perfetta esecuzione delle diete individuali e la procedura per garantire la tracciabilità di ogni piatto. La ditta deve tenere aggiornato un registro delle diete personalizzate; tale registro è ispezionabile in ogni momento dal Dirigente dell'Istituzione scolastica o suo delegato.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato per l'elaborazione, produzione e distribuzione delle diete suddette.

Art. 25 – Modifiche temporanee e definitive ai menù

È consentito all'Impresa aggudicataria, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- episodi di emergenza sanitaria nazionale;

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Istituzione Scolastica.

La Ditta inoltre è tenuta a recuperare la somministrazione del piatto/i sostituito/i, concordando direttamente con l'istituzione scolastica le modalità e la data più idonea.

Qualora non fosse possibile recuperare la somministrazione la Ditta è tenuta a rifondere all'istituzione scolastica la differenza sul costo della preparazione.

L'Istituzione Scolastica si riserva di apportare eventuali correttivi ai menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL, servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione.

L'Impresa si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, le eventuali richieste di variazioni dei menù e delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà dell'istituzione scolastica richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, secondo quanto stabilito nelle riunioni delle Commissioni Mensa, previa approvazione delle modifiche da parte della ASL.

Per gli scopi suddetti la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dell'istituzione scolastica personale esperto in grado di elaborare le variazioni al menù che verranno richieste dall'Istituzione Scolastica, pur nel rispetto dell'equilibrio nell'apporto di elementi nutrienti in relazione alla dieta e in collaborazione con i competenti esperti della ASL.

Art. 26 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

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

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica in allegato B3.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'allegato B3 o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede :

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

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata, o il giorno precedente il consumo, e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- di porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegate al menù);

E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire il soffritto con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelle o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con l'istituzione scolastica le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

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

Art. 27 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto e dei mezzi usati per il trasporto

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione (per gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre per gli alimenti

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

Nei casi di variazione del menù per le diete in bianco, le diete speciali, le diete religiose ed etiche, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici monoporzione.

I contenitori isotermini multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in materiale adatto ad uso alimentare.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermini devono essere forniti dall'impresa aggiudicataria.

2. L'impresa aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi di cui abbia la disponibilità, che devono rispondere ai requisiti di legge ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. Gli automezzi utilizzati dovranno appartenere almeno alla classe di emissione Euro IV.

Gli automezzi in oggetto devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con cadenza minima settimanale. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'impresa aggiudicataria. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Quindici giorni prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'istituzione scolastica i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

Art. 28 - Controlli e indicatori di qualità

La ditta dovrà essere dotata di un sistema di autocontrollo da esplicitarsi nell'offerta. I dati da questo derivati, in particolare per ciò che riguarda i prelievi e i tamponi relativi a materie prime, pasti, attrezzature e utensili dovranno essere a disposizione dell'Istituzione scolastica qualora richiesti.

L'Istituzione scolastica e l'amministrazione comunale si riservano la facoltà di effettuare, in ogni momento, anche attraverso i componenti della commissione mensa, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto, accedendo ai locali di produzione, stoccaggio e distribuzione, nonché ai mezzi di trasporto utilizzati; a tal fine tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri produzione Pasti/Cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti. Cartelli, etichette e 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.

L'Istituzione scolastica, anche tramite le Commissioni Mensa potrà predisporre appositi stampati, atti a verificare, nelle scuole, le seguenti caratteristiche del servizio erogato :

- puntualità di consegna;
- temperatura dei componenti il pasto;
- gradibilità del pasto;
- rispetto delle grammature previste;

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

· altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio.

Si riserva inoltre di svolgere, con le stesse modalità, ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia del servizio di cui al presente capitolato, anche utilizzando questionari da somministrare agli utenti.

I controlli sui servizi di ristorazione di cui al presente capitolato possono suddividersi in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- professionalità degli addetti alla consegna ed al ritiro dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dell'Istituzione scolastica, dell'amministrazione comunale e dell'utenza (ragazzi ed adulti);
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo dell'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- modalità di distribuzione e puntualità nella consegna dei pasti;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- controllo dell'avvenuto confezionamento e della corretta distribuzione delle diete speciali.

b) Controlli analitici

Sono tesi in particolare alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti, da parte degli organismi competenti.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. A tale scopo presso ciascun plesso scolastico dovrà essere sempre disponibile una porzione aggiuntiva di ciascuna pietanza somministrata agli alunni.

Per i controlli di cui al precedente comma la ditta dovrà inoltre conservare, presso la propria sede, per almeno 48 ore un "Pasto Test" di ciascun piatto previsto in menù per gli eventuali controlli. L'istituzione scolastica e l'amministrazione comunale si riservano la facoltà di analizzare o fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia da tecnici e laboratori delle ASL locali, che da tecnici e laboratori di soggetti incaricati dall'Istituzione Scolastica o dall'Amministrazione Comunale.

La Ditta dovrà indicare il laboratorio legalmente riconosciuto e accreditato cui siano affidate le analisi chimico-fisiche e microbiologiche sui prodotti, svolte di propria iniziativa.

Art. 29 – Verifiche alla consegna dei pasti

All'atto della consegna dei pasti se, a seguito di verifica dell'Istituzione Scolastica o di sopralluogo di incaricati del Comune, la fornitura risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

o di condizioni diverse da quelle stabilite o se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla e sostituirla a sue spese in tempo utile, fatto salvo il risarcimento di eventuali danni e l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 39.

Art. 30 – Prenotazione pasti

Spetta all'Istituzione Scolastica rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente in ogni plesso scolastico con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio e con personale proprio.

Per tutte le scuole oggetto dell'appalto spetta all'impresa aggiudicataria la gestione di tutto il processo della ristorazione: dal caricamento nel sistema informatizzato di cui sotto dei dati sulle presenze giornaliere rilevati dalle scuole all'emissione dei documenti di reports da inoltrare all'Istituzione scolastica e all'amministrazione Comunale, in base ai quali verrà calcolato l'ammontare dei pagamenti dovuti da parte degli utenti. La gestione di tutto il processo di rilevazione e rendicontazione dovrà essere garantita attraverso l'adozione di un adeguato sistema informativo, per il quale si rinvia agli artt. 31 e ss. del presente capitolato.

I reports comprovanti i pasti somministrati dovranno essere trasmessi alla scuola di riferimento e per conoscenza all'Amministrazione Comunale - Ufficio Pubblica Istruzione entro il 5 del mese successivo a quello di riferimento e costituiranno documenti giustificativi delle corrispondenti fatture. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dall'Istituzione scolastica e dall'amministrazione comunale.

Agli alunni dovrà essere garantito il pasto sempre e comunque.

Art. 31 - Gestione informatizzata rilevamento presenze

L'impresa aggiudicataria, al fine di ottimizzare le operazioni di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti, dovrà mettere a disposizione un programma applicativo di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di raccolta dati dei singoli alunni procedendo altresì al caricamento di tutte le informazioni utili per la verifica e la rendicontazione delle presenze.

L'utente genitore dovrà poter accedere al sistema informativo web, che l'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione su internet, attraverso specifiche credenziali (username e password) che consentiranno di visualizzare la propria anagrafica e le informazioni di seguito richieste.

Il badge dovrà essere rilasciato al momento dell'iscrizione e in qualunque momento dell'anno scolastico e verrà fornito un duplicato in caso di smarrimento, rottura o altro inconveniente che ne inibisca il funzionamento. Dovrà essere realizzato in plastica e personalizzato con stampa serigrafica contenere i dati anagrafici dell'utente, il codice univoco utente, il codice identificativo dell'istituzione scolastica. Non sono richieste particolari tecnologie di riconoscimento elettronico (es. banda magnetica, RFID, microchip), anche se le stesse sono comunque ammesse. Nel caso in cui venisse proposta una delle tecnologie precedenti, e la stessa fosse indispensabile per l'utilizzo del badge nelle varie operazioni, sarà cura dell'aggiudicatario fornire tutti i relativi lettori di badge necessari e la configurazione per l'utilizzo con la procedura.

La rilevazione quotidiana delle presenze sarà effettuata da personale dell'Istituzione Scolastica direttamente presso ogni plesso scolastico con l'ausilio di computer palmari o di altro adeguato sistema informatico fornito dalla ditta aggiudicataria, in grado di trasmettere tutti i dati rilevati al sistema informativo per le successive fasi produttive ed amministrative. Le persone che

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

avranno in dotazione questo dispositivo saranno dotate di username e password individuali per garantire la sicurezza e la rintracciabilità dei dati trasmessi oltre a proteggere il sistema da accessi indiscriminati e non autorizzati.

I genitori (o tutori), con specifiche credenziali di accesso accederanno esclusivamente alle informazioni di loro pertinenza, quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tenendo conto inoltre delle tariffe personalizzate ad esso associate.

Previa registrazione, l'accesso dovrà essere garantito anche agli Uffici comunali competenti che, in qualsiasi momento, potranno consultare gli archivi anagrafico-contabili sotto forma di reports da utilizzare a fronte di eventuali necessità di archiviazione strumentale dei dati o di ulteriore elaborazione. Per queste elaborazioni i dati dovranno essere scaricabili anche in un formato elettronico standard (XML, Excel, ODF).

In previsione di eventuali condizioni di emergenza la ditta aggiudicataria dovrà predisporre appositi moduli cartacei da impiegare qualora non sia possibile utilizzare la sopra citata modalità di rilevazione informatica. Le informazioni in essi contenute verranno comunicate al centro cottura e successivamente trasferite nel sistema informativo.

La ditta aggiudicataria dovrà designare e comunicare all'Istituzione Scolastica e all'amministrazione comunale il nominativo di un proprio incaricato quale referente per tutte le problematiche legate a tale informatizzazione coordinando eventualmente i soggetti coinvolti.

Il sistema informativo conforme alle disposizioni del presente capitolato dovrà essere dichiarato in sede di gara oltre che adeguatamente documentato ed espressamente approvato dal Comune di Cagliari, che ne valuterà il possesso delle caratteristiche funzionali richieste.

Il sistema informativo dovrà garantire le seguenti funzionalità:

- Garantire la semplificazione delle procedure di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti con conseguente riduzione del margine di errore;
- Associare ad ogni utente un codice badge, utilizzabile e per la rilevazione della presenza e per riconoscere l'utente nella gestione dei crediti e gestione della ricarica;
- Associare ad ogni utente l'eventuale dieta speciale;
- Fornire al centro di cottura un'indicazione precisa e tempestiva del numero delle presenze effettive nella giornata distinte in base alle tipologie di pasto e al luogo di destinazione;
- Garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
- Garantire l'inserimento di pasti in bianco o "cestini", procedendo ad acquisire manualmente le informazioni necessarie per il tramite del personale scolastico o dei genitori;
- Garantire un controllo amministrativo-contabile, sia in termini di fatturazione sia in termini di pagamento delle quote dovute;
- Garantire in tempi brevi la trasmissione dei dati all'Istituzione Scolastica;
- Assicurare attraverso attività commerciali convenzionate dislocate nel territorio comunale, che verranno individuate, in misura non inferiore alle 30 unità, dall'Affidatario secondo le direttive impartite dall'Amministrazione Comunale, la possibilità per gli utenti

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

di effettuare i pagamenti a mezzo procedura software installata presso il computer dell'esercente, collegato al sistema informativo fornito;

- L'esercente convenzionato, a seguito della ricarica effettuata, aggiornerà contestualmente la situazione contabile associata al badge e produrrà una stampa della ricevuta dell'avvenuto pagamento da rilasciare al genitore/tutore;
- Con cadenza mensile e comunque entro il giorno 5 del mese successivo, l'esercente convenzionato dovrà effettuare i bonifici, suddivisi per conto corrente bancario di pertinenza a favore delle istituzioni scolastiche, confermando nel sistema informativo l'avvenuto versamento con gli estremi del bonifici effettuati;
- Gestione della situazione contabile dell'esercente convenzionato, riepilogo delle somme incassate e di quelle da versare a favore dei diversi conti bancari delle istituzioni scolastiche, possibilità per l'amministrazione comunale di bloccare l'attività di riscossione dell'esercente in caso di mancato assolvimento;
- Assicurare la possibilità per gli utenti di effettuare i pagamenti anche tramite web per le scuole che sono già dotate di un sistema di pagamento online o bonifico bancario; in questo caso sarà cura dell'istituzione scolastica provvedere all'aggiornamento della situazione contabile associata al badge sul sistema informativo;
- Essere realizzato completamente su interfaccia web, per tutte le funzioni a disposizione delle istituzioni scolastiche, dell'amministrazione comunale, degli esercenti convenzionati, degli utenti. Questa caratteristica permetterà di evitare l'installazione di applicazioni sui diversi computer dei soggetti sopra riportati, sfruttando unicamente la connessione internet verso il sistema informativo centralizzato che sarà messo a disposizione dall'aggiudicatario.

L'impresa aggiudicataria, nel rispetto di quanto disposto dalla presente sezione, dovrà porre in essere tutte le azioni necessarie a garantire la piena funzionalità del sistema informativo.

In particolare il sistema deve essere tale da agevolare l'utente su tutto il territorio comunale e deve consentire all'Istituzione Scolastica di introitare direttamente le somme riscosse senza alcuna intermediazione di soggetti terzi che non siano gli esercenti convenzionati.

Art. 32 - Obiettivi del sistema informativo

Gli obiettivi che il sistema informativo dovrà soddisfare sono i seguenti:

a) inserimento dell'anagrafica (nominativo, classe, sezione, tipologia e scuola di appartenenza, ecc..) degli utenti gestita dalle Istituzioni Scolastiche col c/c di pertinenza, gestione della stessa con la possibilità di raccogliere tutti i dati utili alla corretta erogazione del servizio, ivi comprese le specifiche relative alla tipologia di dieta da seguire, fascia di reddito con relative esenzioni ecc.;

b) rilevazione giornaliera delle presenze nei singoli plessi scolastici e trasmissione al centro cottura dei dati rilevati;

c) trasmissione telematica via pec all'Amministrazione Comunale e alle Istituzioni Scolastiche dei reports settimanali di rilevazione per utente (riportante il numero dei pasti consumati,

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

l'importo versato e l'eventuale differenza da versare);

d) il sistema dovrà essere in grado di garantire l'unicità della prenotazione da parte dell'utente (blocco delle doppie rilevazioni nello stesso giorno per lo stesso utente, blocco delle rilevazioni di utenti incompatibili con la sede di rilevazione ecc.);

e) elaborazioni di stampe e statistiche, estrazione file dati per attività funzionali all'attività delle Istituzioni Scolastiche e del Comune, estrazione relativa agli esenti con totalizzazione costi a carico delle Istituzioni Scolastiche, direttamente da parte degli operatori del settore stesso;

f) l'interrogazione in tempo reale da parte delle istituzioni scolastiche e dell'ufficio pubblica istruzione dei dati inviati relativi alle prenotazioni (con dettaglio delle prenotazioni, dei pasti in bianco, alternativi, diete speciali), con segnalazione giornaliera delle criticità (saldo in negativo degli utenti, uscita anticipata dell'utente senza aver usufruito del servizio mensa, entrata in ritardo dopo che la prenotazione sia già stata effettuata ecc.);

g) controllo giornaliero da parte delle istituzioni scolastiche e dell'ufficio pubblica istruzione degli incassi del servizio mensa scolastica eseguiti dalle strutture interne, dagli esercizi e dagli istituti convenzionati e dal web;

h) garantire la prenotazione del pasto anche a coloro che non hanno sufficiente credito e visualizzare le irregolarità al termine della prenotazione, il tutto nel rispetto della privacy e con la finalità di assicurare in ogni caso la fruizione del pasto;

i) accessibilità al sistema in tempo reale da parte dei genitori e degli altri utenti per la visualizzazione della posizione;

j) possibilità per le Istituzioni Scolastiche di gestire assegnazioni di password, gestione password dimenticate e abilitazione/disabilitazione utenti;

k) garantire la gestione dei pasti anche del personale docente con l'obiettivo di rilevare i pasti, differenziando queste prenotazioni da quelle degli alunni.

Art. 33 – Competenze

Compete all'Impresa aggiudicataria il caricamento e l'aggiornamento dell'anagrafica utenti, sulla base dei dati forniti dalle Istituzioni Scolastiche in formato "access" e/o "excel" e/o cartaceo.

Al fine di consentire le opportune verifiche o statistiche sul servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà garantire all'istituzione scolastica, senza alcun costo per la stessa:

- l'accesso ai dati, con le opportune modalità di connessione e nel rispetto della normativa sulla Privacy (D.Lgs. 196/03);

- l'addestramento del personale scolastico e comunale coinvolto nell'attività di gestione dei dati nel sistema informativo;

- l'addestramento dell'esercente convenzionato all'utilizzo della procedura informatica per la parte di propria competenza (ricarica, rilascio ricevute, gestione pagamenti suddivisi per conto bancario dell'istituzione scolastica, consolidamento dei bonifici effettuati, ecc.);

- l'assistenza telefonica, in orario di ufficio, per tutto il periodo di durata del presente capitolato;

Inoltre, sono a carico dell'impresa aggiudicataria:

a) il costo del sistema informativo e del sistema informatico, i costi di gestione e l'erogazione del servizio attraverso la rete internet;

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

- b) gli eventuali oneri di manutenzione e gestione del sistema software e dell'hardware;
- c) gli oneri aggiuntivi da sostenere a seguito di verifiche ed i reclami da parte degli utenti;
- d) ogni altra attività ed eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informativo ed il perseguimento degli obiettivi di cui agli artt. 31 e 32 del presente capitolato, oltre ai costi relativi all'adozione delle misure previste dal D.Lgs. 196/2003, in materia di Privacy;
- e) l'acquisto e la personalizzazione dei badge necessari alla rilevazione e la relativa distribuzione agli utenti (alunni, insegnanti) e di una percentuale di badge di riserva pari al 10%. Le modalità di distribuzione dovranno essere concordate con le Istituzioni Scolastiche.

Art. 34 - Rete esercizi convenzionati alla riscossione dei pagamenti

Il sistema informativo dovrà contenere anche i dati relativi ai versamenti effettuati dall'utenza tramite la rete di esercizi commerciali convenzionati dislocati nel territorio comunale.

A tal fine i concorrenti, a pena di esclusione, in sede di partecipazione alla gara dovranno impegnarsi a stipulare apposite convenzioni con esercizi commerciali dislocati nel territorio comunale in numero non inferiore a 30, localizzati per aree omogenee alle circoscrizioni territoriali di Cagliari, il cui elenco è consultabile presso il portale del Comune.

Entro 30 giorni prima della consegna del servizio, l'appaltatore dovrà produrre, pena la decadenza dall'aggiudicazione, le convenzioni, sottoscritte dagli esercizi e stipulate in conformità a quanto previsto dal presente capitolato.

L'aggiudicatario, in corso di esecuzione del contratto, potrà modificare l'elenco degli esercizi convenzionati, stipulando nuove convenzioni con esercizi aggiuntivi o sostitutivi per ragioni inerenti alla qualità delle prestazioni, fermo restando il numero minimo richiesto e la localizzazione. Nel caso di esercizi sostitutivi, le nuove convenzioni dovranno essere stipulate entro 30 giorni dall'evento che ha modificato l'elenco.

Di ogni variazione dovrà essere data preventiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, onde consentire una puntuale informazione all'utenza e dovrà essere disponibile un elenco, sempre aggiornato, accessibile per via informatica e suddiviso per circoscrizione di appartenenza recante le seguenti indicazioni: insegna, indirizzo, numero telefonico e giorno di chiusura.

La ditta appaltatrice dovrà, altresì, impegnarsi a stipulare nuove convenzioni con altri esercizi, qualora l'Amministrazione Comunale segnali inadempienze e/o disservizi degli esercizi convenzionati, oppure lo spostamento dei plessi. Le nuove convenzioni dovranno essere stipulate entro 30 giorni dalla ricezione delle segnalazioni da parte dell'Amministrazione Comunale.

Ogni eventuale costo di gestione relativo al servizio di pagamento e riscossione sarà a carico dell'aggiudicatario. L'eventuale aggio a favore dell'esercente posto a carico dell'utenza non potrà superare il costo della tariffa applicata da Poste Italiane per il pagamento di un bollettino c/c postale.

Il Comune non assumerà nessun obbligo nei confronti dei titolari degli esercizi convenzionati; la ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi a tenere il Comune di Cagliari indenne da ogni eventuale pretesa degli stessi.

Gli esercizi convenzionati dovranno esporre apposita vetrofania (adesivo recante l'indicazione

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

di accettazione dei pagamenti presso l'esercizio).

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare verifiche presso gli esercizi convenzionati. Nel caso di irregolarità non sanate entro il termine concesso, oppure nell'ipotesi in cui l'esercizio rifiuti di sottoporsi a verifica, l'aggiudicatario sarà tenuto alla revoca immediata della convenzione e a sostituire l'esercizio nel termine di 30 giorni dalla segnalazione del fatto.

Art. 35 – Banca dati del del sistema informativo di rilevazione

Al termine dell'appalto, la Ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale e delle Istituzioni Scolastiche tutti i dati delle anagrafiche, dei pasti somministrati e di tutti i dati contabili che dovranno essere trasmessi in un formato dati aperto all'amministrazione comunale (p.e.: XML, Excel, ODF) o mediante file di esportazione dal database.

Art. 36 – Oneri a carico dell'Istituzione Scolastica

L'Istituzione Scolastica, oltre quanto già specificato nel presente CSA, si fa carico di quanto segue:

- a) manutenzione ordinaria delle sale da pranzo e locali annessi, nell'ipotesi in cui non sia già stata proposta, nell'offerta tecnica, dall'aggiudicatario;
- b) fornitura degli arredi delle sale da pranzo (tavoli, sedie, scaffalature, ecc);

Tali arredi sono di norma di competenza dell'Istituzione Scolastica, fatto salvo quanto previsto dal precedente art. 8 in merito alla possibilità di integrazione delle attrezzature.

Art. 37 – Pagamenti

L'Amministrazione Comunale si farà carico del pagamento delle fatture mensili presentate dalla Ditta per il servizio fornito.

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti dalla Ditta avviene a mezzo disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte della Ditta, emesse a norma di legge, riepilogative per servizio reso (ossia fatture distinte per asilo nido, scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado, nonché all'interno della fattura, suddivisa per scuola, pasti insegnanti e pasti alunni) e corredate dei rispettivi documenti di trasporto.

La fattura deve essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità a quanto riportato negli artt. 30 e 31 relativi alla prenotazione informatica dei pasti.

L'Istituzione Scolastica effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura.

L'Amministrazione Comunale effettuerà la liquidazione della fattura, successivamente al ricevimento da parte dell'Istituzione Scolastica dell'attestazione della regolare effettuazione della fornitura, nel rispetto del D.lgs. 192/2012, entro i successivi 30 giorni dalla data di presentazione delle fatture, previa verifica della regolarità contributiva.

I pagamenti delle somme a carico dell'Amministrazione Comunale saranno effettuati dalla

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

stessa a favore della Impresa Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.

L'Amministrazione Comunale, oltre a predisporre la liquidazione dei compensi, provvede pure, in caso di necessità all'irrogazione alla ditta di eventuali penali, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata.

Art. 38 - Trattamento dati personali

Relativamente a tutti i dati personali e alle informazioni necessarie al regolare svolgimento del servizio, l'istituzione scolastica nomina l'impresa aggiudicataria responsabile del trattamento secondo le disposizioni previste dal D.lgs. 196/2003.

Nell'applicazione della citata normativa l'impresa aggiudicataria dovrà adottare, garantendone il continuo aggiornamento, tutte le misure ed accorgimenti idonei a salvaguardare la riservatezza delle notizie e la sicurezza dei dati, compresa la massima informazione ai propri addetti, sollevando l'istituzione scolastica da qualsiasi onere di istruzione del personale incaricato.

L'istituzione scolastica e l'Amministrazione Comunale non risponderanno dei danni provocati dalla violazione degli obblighi di cui al presente articolo.

Art. 39 - Divieto di cessione e subappalto

E' vietata la cessione del contratto, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese, salvo maggiori danni accertati. Il subappalto è consentito limitatamente ai soli aspetti riguardanti la gestione informatizzata del servizio. In caso di subappalto i compensi spettanti al subappaltatore verranno corrisposti direttamente all'impresa aggiudicataria che avrà l'obbligo di adempiere a quanto disposto dal 3° comma dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006, mentre l'Amministrazione non assumerà alcun rapporto nei confronti del subappaltatore.

Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con l'istituzione scolastica. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale e dal Dirigente dell'istituzione scolastica che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

L'Amministrazione Comunale non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di denominazione o ragione sociale.

Art. 40 – Cauzione

Per la disciplina della cauzione provvisoria e definitiva si rimanda a quanto previsto dagli artt. 75 e 113 del D.lgs 163/2006.

Art. 41 – Assicurazioni

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale che discenda ai

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

sensi di legge a causa dell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica.

L'Amministrazione Comunale e l'Istituzione Scolastica sono esonerate da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o gli altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti e a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio. L'impresa aggiudicataria assume a proprio carico l'onere di sollevare l'Istituzione Scolastica e l'Amministrazione Comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa istituzione scolastica per tali accadimenti.

A tale scopo l'impresa aggiudicataria si impegna a stipulare e consegnare, prima dell'inizio del servizio, all'Amministrazione Comunale e all'Istituzione Scolastica una polizza assicurativa RCT/RCO per un massimale di almeno € 10.000.000,00 (diecimilioni) e con il limite di almeno € 500.000,00 (cinquecentomilaeuro) per persona, al fine di assicurare idonea copertura relativamente ai pasti direttamente erogati e nella quale venga specificato che l'istituzione scolastica è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica dall'impresa aggiudicataria; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'impresa aggiudicataria.

La polizza deve altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa aggiudicatrice.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Art. 42 – Penalità

Ove si dovessero verificare inadempienze della ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale, anche su segnalazione dell'Istituzione Scolastica, applicherà autonomamente, in ragione della loro gravità e dandone tempestiva comunicazione, una penale nella misura di seguito indicata, da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione il cui importo verrà detratto dal deposito cauzionale senza bisogno di diffida o formalità di sorta, con obbligo di reintegro da parte dell'Aggiudicatario, o decurtato dall'importo delle fatture da liquidare.

Salvo quanto sopra previsto l'Amministrazione Comunale provvederà, ad applicare le seguenti penali:

| | |
|--|--|
| mancata consegna di tutte le pietanze del giorno | € 50,00/a pasto |
| mancata consegna di una pietanza | € 10,00/ a pietanza |
| ritardo nella consegna dei pasti | € 10,00/a pasto |
| mancato confezionamento dieta speciale per motivi sanitari | € 200,00/ a pasto |
| consegna dei pasti difforme dal menù previsto e non concordata | € 1.000,00 /per ogni plesso scolastico |

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

| | |
|--|---|
| difformità dei prodotti consegnati per negligenza della ditta | € 10,00/a pasto |
| irregolarità e mancato rispetto delle norme nello svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti | € 500,00/ per ogni plesso scolastico |
| mancata o parziale effettuazione delle operazioni di pulizia e sanificazione | € 1.500,00/ per ogni plesso scolastico |
| irregolarità' nello smaltimento dei rifiuti (art. 22) | € 500,00/ per ogni plesso scolastico |
| errata attribuzione delle diete speciali | fino ad € 2.000,00/per ogni pasto a seconda della gravità della violazione |
| mancato funzionamento del sistema informativo di gestione delle presenze rilevate dalle scuole | € 200,00 al giorno |
| mancato rispetto da parte del personale della ditta degli obblighi inerenti l'assistenza in sala refezione | € 200,00 al giorno |
| mancato rispetto delle prestazioni dedotte nella propria offerta tecnica e per le quali sia stato attribuito il relativo punteggio dalla commissione di gara in sede di valutazione della stessa | € 10.000,00 per ogni inadempimento accertato. La sanzione verrà reiterata fino all'adempimento della prestazione con cadenza temporale paria 15 giorni, fatta salva l'applicazione della più grave sanzione della Risoluzione del Contratto (art. 44) |

Nell'ipotesi in cui, o a causa di ritardi, o per gravi difformità i pasti non possano essere consumati dai bambini in tempo utile, si ricade nella condizione della mancata consegna.

Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dall'Amministrazione Comunale verrà immediatamente informata l'Autorità Sanitaria competente e, a seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, l'Istituzione Scolastica procederà alla risoluzione di diritto del contratto, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e salva l'applicazione delle penali sopra descritte.

Si procederà alla risoluzione del contratto qualora, nell'arco di ciascun anno solare, la Ditta affidataria abbia riportato sanzioni pecuniarie derivanti da inadempimenti contrattuali, regolarmente contestati, per un importo non inferiore al 10% del valore annuo del singolo contratto.

Art. 43 - Validità dell'offerta

L'offerta ha validità n. 240 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

Art. 44 - Risoluzione del contratto per inadempimento

Ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, il contratto può essere risolto per inadempimento, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni o i

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

riferimenti a precedenti contestazioni e con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a gg.15 dalla sua ricezione per l'adempimento al fine dell'eliminazione dei disservizi oggetto di contestazione.

Qualora, entro detto termine l'impresa aggiudicataria non adempia a quanto richiesto, il contratto si intende risolto di diritto.

Alla risoluzione contrattuale si procederà inoltre qualora l'impresa aggiudicataria si renda colpevole di grave negligenza, di gravi e/o reiterate inadempienze tali da compromettere il buon andamento del servizio, o qualora la stessa contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabilite a suo carico dal presente capitolato ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio all'Istituzione scolastica, ovvero si sia verificato grave inadempimento dell'impresa aggiudicataria stessa, nell'espletamento del servizio mediante associazione in partecipazione.

L'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti compresa l'eventuale esecuzione in danno.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale e il dirigente scolastico, sottoscrittori del singolo contratto, potranno scegliere eventualmente anche o di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni o di far proseguire il servizio per il tempo necessario a conferire incarico alla Ditta utilmente classificatasi nella graduatoria di gara, previa verifica dei requisiti necessari, attribuendone gli eventuali maggiori costi all'impresa aggiudicataria uscente.

I periti redigeranno una perizia allo scopo di stimare il valore dei servizi forniti fino al momento della risoluzione del contratto; eventuali danni arrecati dall'Impresa all' Istituzione Scolastica saranno detratti dall'importo delle fatture presentate dalla Ditta stessa nell'ultimo mese di attività.

Art. 45 - Clausola risolutiva espressa

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, si elencano di seguito le cause di risoluzione espressa (art. 1456 C.C.):

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide dell'Istituzione Scolastica;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

operatori della ditta;

h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

i) interruzione non motivata del servizio;

l) violazione dei limiti al subappalto;

m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione tali da pregiudicare l'incolumità fisica delle persone;

n) inosservanza ripetuta delle prescrizioni volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del centro produzione pasti, centri di cottura attrezzati presso le scuole e centri di distribuzione pasti, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;

o) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;

p) frode alimentare;

q) comminazione di n°4 (quattro) penalità per lo stesso tipo di infrazione durante il medesimo anno scolastico;

r) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.38 del D.Lgs.163/2006.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte dell'Amministrazione Comunale con effetto immediato a seguito della comunicazione del Dirigente Scolastico, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e l'Amministrazione Comunale ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dalla ditta al momento della risoluzione del contratto, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze. Alla ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di risarcimento per danni subiti.

La risoluzione avverrà secondo le clausole stabilite dal contratto.

In caso di morte dell'appaltatore gli eredi sono tenuti all'adempimento degli obblighi contrattuali assunti dal de cuius in via del tutto solidale.

Art. 46 - Revisione dei prezzi unitari

Il corrispettivo è fisso e invariabile per il primo anno di svolgimento del servizio.

Al termine di ciascun anno successivo al primo l'Amministrazione Comunale riconoscerà la

Determinazione n° 8104 / 2014 del 12/08/2014

revisione del prezzo unitario di aggiudicazione, come stabilito all'art. 115 del D.Lgs. 163/2006, sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. C), comma 5 e comma 5 bis del medesimo D.Lgs.; in assenza di tali dati, riferibili al servizio oggetto del contratto, la revisione dei prezzi sarà riconosciuta nella misura della variazione annuale ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi.

Qualora i dati di cui al D. Lgs. 163/2006 citati o la variazione annuale ISTAT evidenziassero una riduzione dei prezzi unitari dei pasti si dovrà provvedere all'adeguamento degli importi in diminuzione.

Art. 47 – Controversie

Per qualsiasi controversia, l'Impresa aggiudicataria non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione Comunale e dell'Istituzione Scolastica, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Art. 48 - Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy

Si informa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003, che l'Amministrazione Comunale e l'Istituzione Scolastica provvederanno alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa aggiudicatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto. I dati sono utilizzati e comunicati all'interno degli enti tra gli incaricati del trattamento ovvero comunicati all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90 o ad altri Enti Pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

Art. 49 - Richiamo alla legge ed altre norme

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile, al D.Lgs. 163/2006, alla L.R. 5/2007 ed alle disposizioni legislative in materia.

Sono allegati al presente capitolato speciale divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici:

Allegato A - elenco dei plessi scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Allegato A-bis – elenco degli asili nido

Allegato B: menù autunno- inverno; B1: menù primavera-estate; B2: tipologie delle pietanze consigliate per le mense scolastiche ; -B3: tabella merceologica delle materie prime; B4: grammature degli alimenti per i pasti delle mense scolastiche; B5 menù lattanti; B6 menù divezzi

Allegato C – Dichiarazione di presa visione dei luoghi

Allegato D – DUVRI

Allegato E – Delibera di Giunta Comunale n. 47/2014 e schema di convenzione relativa al conferimento delle funzioni di stazione unica appaltante (S.U.A.) ai sensi e per effetti dell'art. 13 della Legge 13 agosto 2010 e del D. Lgs. 163/2006