



Comune di Talana

Provincia di Nuoro

P.zza Santa Marta 08040 Talana (NU)
Telefono: 0782 646603 Fax: 0782 646682
Codice Fiscale 82000930915 Partita Iva 00908460918
e-mail: protocollo@pec.comune.talana.og.it

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA
SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI TALANA**

Capitolato speciale

Sommario

Capitolato speciale	1
ART. 1 - OGGETTO	3
ART. 2 – RIFERIMENTI NORMATIVI.....	4
ART. 3 – ADEMPIMENTI PRELIMINARI	4
ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO E OPZIONI	4
ART. 5 - CLAUSOLA SOCIALE	4
ART. 6 - IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO	5
ART. 8 - CANONE D'APPALTO E PAGAMENTI	6
ART. 9 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	6
ART. 10 - PERSONALE	7
ART. 11 - OBBLIGHI DELLA DITTA NEI CONFRONTI DEL PROPRIO PERSONALE.....	8
ART. 12 – MENU' E TABELLE DIETETICHE	8
ART. 13 – REQUISITI DEGLI ALIMENTI.....	9
ART. 14 - REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI	11
ART. 15 - CRITERI DI SCELTA E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME.....	12
ART. 16 - MONITORAGGIO E CONTROLLI	13
ART. 17 - VEICOLAZIONE DEI PASTI – CONTROLLI - PREPARAZIONE DEI PASTI	14
ART. 18 - COMMISSIONE MENSA	15
ART. 19 - USO DEGLI IMMOBILI E DELLE ATTREZZATURE COMUNALI	15
ART. 20 - STRUMENTI E ATTREZZATURE DELL'AFFIDATARIO	16
ART. 21 - ONERI DI MANUTENZIONE E SPESE PER CONSUMI VARI	16
ART. 23 - GARANZIA DI CONTINUITA' DEL SERVIZIO	17
ART. 24 – SOPRALLUOGO	17
ART. 25 - SICUREZZA ALIMENTARE E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE	18
ART. 26 - SCIOPERO DEL PERSONALE DELLA DITTA	19
ART. 27 - ASSICURAZIONE E RESPONSABILITA'	19
ART. 28 - PENALITÀ.....	19
ART. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO	20
ART. 30 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	21
ART. 31 - DIVIETO DI CESSIONE CONTRATTO E SUBAPPALTO	21
ART. 32 - ESECUZIONE D'UFFICIO	22
ART. 33 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA.....	22
ART. 34 – OBBLIGHI TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI	22
ART. 35 - FORO COMPETENTE	22
ART. 36 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE	22
ART. 37 – STIPULA DEL CONTRATTO	22
ART. 38 – INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	22
ART. 39 - RINVIO	23

ART. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica nella scuola dell'Infanzia e della Scuola Secondaria di I° grado dell'Istituto Comprensivo Statale di Villagrande Strisaili plesso di Talana. È rivolto agli alunni delle suddette scuole, ai docenti e al personale scolastico ausiliario in servizio durante la refezione che assolve compiti di assistenza e vigilanza sugli alunni, nonché eventuale altro personale autorizzato dall'Amministrazione comunale, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente CSA e suoi allegati.

Nel presente appalto sono introdotte le indicazioni dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" e successivi aggiornamenti (ai sensi dell'art.34, commi 1 e 3, del D. Lgs.50/2016). I suddetti criteri trovano applicazione salvo alcune deroghe giustificate da esigenze riconducibili al contesto specifico in cui il servizio deve essere erogato.

Costituiscono norme di riferimento, inoltre, le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute e approvate in Conferenza Stato Regioni (pubblicate nella G.U.R.I. dell'11/06/2010) ed in ambito regionale con determinazione n. 1567 del 05/12/2016.

Ai sensi dell'articolo 144 del Decreto Legislativo 50 del 2016, l'appalto è aggiudicato secondo quanto previsto dall'articolo 95 comma 3 del medesimo Decreto (criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa) e la valutazione dell'offerta tecnica tiene conto anche degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici e a quelli provenienti da filiera corta o a Km. zero.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato presso i seguenti plessi della scuola dell'infanzia e secondaria di I° grado di Talana:

- centro di cottura e refettorio scuola dell'Infanzia via Verdi;
- refettorio scuola Secondaria di I° grado via Verdi.

La Ditta affidataria sarà tenuta a garantire il servizio di ristorazione anche presso nuovi plessi scolastici che dovessero essere individuati dalla Stazione appaltante durante il periodo di vigenza dell'appalto.

Il servizio comprende le seguenti prestazioni a carico della Ditta affidataria:

- ☐ pulizia e sanificazione straordinaria preliminare dei locali e attrezzature (centro cottura e refettori) ad inizio di ogni anno scolastico, prima che venga avviato il servizio;
- ☐ acquisto delle derrate alimentari (incluse quelle relative alle diete personalizzate);
- ☐ acquisto dei materiali di disinfezione e pulizia;
- ☐ fornitura delle stoviglie, posate, materiale di consumo necessari al regolare svolgimento del servizio di refezione, ad integrazione della dotazione di proprietà comunale (a titolo d'esempio: piatti, posate, bicchieri in materiale riutilizzabile, tovaglette e tovaglioli monouso per ciascun bambino con le caratteristiche previste nel D.M. 65/2020, etc.);
- ☐ preparazione dei pasti, presso centro di cottura comunale, compresa la preparazione e fornitura di pasti personalizzati a seguito di specifiche prescrizioni di medico specialista;
- ☐ confezionamento e trasporto dei pasti in contenitori isotermeici e con automezzi idonei;
- ☐ allestimento dei refettori;
- ☐ preparazione dei tavoli per i pasti;
- ☐ scodellamento e distribuzione dei pasti;
- ☐ pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione;
- ☐ lavaggio e riordino delle stoviglie, delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- ☐ pulizia del centro cottura (cucina) e dei refettori scolastici;
- ☐ gestione dei rifiuti, compresi quelli speciali;
- ☐ rilevazione, registrazione e prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali.
- ☐ ogni altra prestazione e misura atta a garantire il corretto espletamento del servizio.

Non saranno a carico della ditta le spese per l'energia elettrica e riscaldamento dei locali.

ART. 2 – RIFERIMENTI NORMATIVI

I riferimenti normativi del presente appalto sono:

Decreto del Ministro dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";

Linee guida regionali per la ristorazione scolastica adottate con Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 del Direttore del Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare della regione Sardegna;

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

Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;

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);

Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 201/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.

In generale, normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di sicurezza alimentare.

ART. 3 – ADEMPIMENTI PRELIMINARI

Sarà cura e onere della Ditta aggiudicataria:

- a) provvedere alla notifica sanitaria (tramite l'ufficio SUAPE competente) per la registrazione dell'attività di produzione e somministrazione dei pasti, compreso il trasporto;
- b) predisporre il piano di autocontrollo e attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP (Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004); essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 o eventuale certificazione di qualità aziendale più recente nell'ambito della ristorazione collettiva;
- c) predisporre il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) e attuare le misure di sicurezza necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta e quelli interferenziali individuati nel DUVRI predisposto dalla stazione appaltante, proponendone eventuali integrazioni, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, (che potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, organizzativo o normativo e incidenti sulle modalità realizzative del servizio).

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette disposizioni.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO E OPZIONI

Il servizio ha la durata con decorrenza presumibilmente dal 03/10/2022 e fino al 31/01/2023, nelle more dell'esperimento di una nuova procedura di gara, e sarà effettuato secondo il calendario scolastico degli istituti scolastici serviti, dal lunedì al venerdì, con l'esclusione dei giorni di sabato e dei giorni che, pur previsti nel calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Alla fine di detto periodo il servizio scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

Il calendario di sospensione per il periodo delle vacanze scolastiche e di chiusura del servizio di refezione è quello stabilito dalle Autorità scolastiche. In caso di variazione in corso d'anno del calendario, l'Amministrazione si impegna a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice.

ART. 5 - CLAUSOLA SOCIALE

Trattandosi di servizio ad alta intensità di manodopera trova applicazione il disposto dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016. Pertanto, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante, quest'ultimo è tenuta ad assumere prioritariamente gli operatori utilizzati nel precedente appalto, garantendo, compatibilmente con le eventuali mutate

esigenze tecnico organizzative, il rispetto degli accordi attualmente in vigore e scaturenti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore.

ART. 6 - IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

Il numero complessivo dei pasti da erogare per anno scolastico, comprensivi dei pasti del personale docente e ATA aventi diritto, è fissato presuntivamente in .

	N° presunto pasti
Scuola dell'infanzia	896
Scuola Secondaria di primo grado	2044

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato presso i seguenti plessi della scuola dell'infanzia e secondaria di I° grado di Talana:

SCUOLE	UBICAZIONE	GIORNI E ORARI	N PASTI presunti giornalieri
Scuola dell'Infanzia	Via Verdi	Dal lunedì al venerdì	n. 28
Scuola Secondaria I grado	Viale Verdi	Martedì e Giovedì	n. 32

I dati sopra riportati hanno valore meramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, alle stesse condizioni contrattuali, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta

Il valore dell'appalto è stimato in Euro € **15.288,00** Iva esclusa al 5% (al netto del ribasso percentuale effettuato sul costo unitario del pasto pari ad € **5,20** Iva esclusa per ogni pasto fornito ad alunni e personale docente e ATA aventi diritto), più oneri relativi alla sicurezza per rischi da interferenze pari a € 264,60 Iva esclusa;

L'importo stimato dell'appalto ha carattere meramente indicativo e potrà essere maggiore o minore, anche in misura significativa, in rapporto al numero di pasti effettivamente erogati. In ogni caso la Ditta affidataria avrà diritto esclusivamente a un importo pari al prezzo unitario, a pasto, offerto in sede di gara, moltiplicato per il numero di pasti effettivamente ordinati e somministrati durante l'anno scolastico.

Con l'offerta presentata e aggiudicata, l'impresa affidataria si impegna a fornire eventualmente su richiesta del Comune, agli stessi patti e condizioni di cui al presente Capitolato ed al prezzo aggiudicato in sede di gara, un ulteriore numero di pasti completi che potrà variare a seconda delle necessità della Amministrazione e che sarà preventivamente concordato tra le parti.

Il Comune si riserva, inoltre, ricorrendone i presupposti, la facoltà di estendere eventualmente il servizio ad altre scuole oltre a quelle elencate

Per la stima più specifica dei costi del servizio, della frequenza e dei pasti, si rimanda all'apposito documento allegato.

ART. 7 - DUVRI

Al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento di cui all'art. 26, comma 2, del D. Lgs. 81/2008, è stato elaborato il documento unico di valutazione dei rischi, contenente le misure da adottare per eliminare o, ove ciò non sia possibile, contenere i rischi da interferenza. Tale documento verrà allegato al contratto d'appalto. All'aggiudicatario verrà corrisposto per l'intera durata triennale del contratto un importo di € 0,09 + IVA per ciascun pasto ordinato e somministrato, pari a un importo complessivo presunto di €. 264,60 + IVA.

ART. 8 - CANONE D'APPALTO E PAGAMENTI

Alla ditta aggiudicataria verrà corrisposto un importo complessivo pari al prezzo unitario del pasto a base di gara, al netto del ribasso offerto (oltre l'importo unitario non soggetto a ribasso per gli oneri sulla sicurezza) moltiplicato per il numero di pasti effettivamente ordinati e forniti, oltre IVA ai sensi di legge.

Nel prezzo unitario a base di gara si intendono interamente compensati dal Comune alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, nel presente capitolato, inerente e conseguente al servizio in oggetto.

Saranno pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti, corrispondenti alle effettive presenze degli alunni, degli insegnanti e dei collaboratori scolastici.

Il pagamento avverrà mediante emissione di regolare fattura elettronica, secondo le regole vigenti in materia, previa verifica della documentazione richiesta dal direttore dell'esecuzione alla Ditta affidataria e concernente il numero di pasti effettivamente erogati, distinti per plesso scolastico, alunni, docenti e personale ausiliario, nonché verifica del rispetto della qualità alimentare offerta dalla Ditta in sede di gara.

La mancata presentazione della documentazione richiesta potrà comportare la sospensione della liquidazione delle fatture stesse.

Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate da liquidare entro giorni 30 dalla presentazione della fattura elettronica, da emettere dopo la maturazione del mese contrattuale e previa verifica della regolarità del servizio effettuato e acquisizione del D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) da parte dello Sportello Unico Previdenziale territorialmente competente.

Ai sensi dell'articolo 30 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Il mancato rilascio del DURC o il rilascio di un DURC irregolare comportano la sospensione dei pagamenti e la ditta non può vantare il pagamento del suo credito in alcun modo.

L'appaltatore, con tale corrispettivo, s'intende soddisfatto di qualsiasi spettanza nei confronti del Comune per il servizio di che trattasi e non ha alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Nell'ipotesi di ritardato pagamento non dipendente da causa dell'appaltatore, quest'ultimo non potrà sospendere il servizio ma avrà diritto all'interesse legale per ritardato pagamento delle fatture.

La gestione delle prenotazioni e il ritiro dei buoni pasto avverrà a cura della ditta affidataria, in collaborazione con il personale scolastico, secondo le modalità concordate tra la stazione appaltante e la scuola.

ART. 9 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

Refettorio Scuola	Orario
Infanzia	Ore 12.00 circa
Secondaria	Ore 13,30 circa

Gli orari di consumo dei pasti potranno subire modifiche in relazione alle esigenze deliberate dell'Istituto Comprensivo. Il Comune sulla base di particolari esigenze dell'Ente stesso o della scuola potrà richiedere variazioni degli orari sopra riportati.

L'orario del pranzo presso i vari plessi scolastici sarà fissato nel rispetto delle esigenze didattico - organizzative delle istituzioni scolastiche, concordando con l'Impresa Aggiudicataria le eventuali modifiche al servizio proposto dalla stessa all'atto dell'aggiudicazione.

La Ditta affidataria sarà tenuta a svolgere il servizio con propria organizzazione di risorse umane e strumentali, senza che alcun rapporto di subordinazione possa instaurarsi tra il Comune di Talana e il personale della Ditta aggiudicataria.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire, in tutte le sue fasi, nell'apposito centro di cottura ubicato nel plesso scolastico della scuola dell'Infanzia di Via Verdi.

I pasti dovranno essere confezionati sulla base di un menù giornaliero, nel rispetto delle tabelle dietetiche approvate dalla ASL, Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN).

La ditta dovrà, altresì, assicurare la preparazione e somministrazione di diete speciali, al fine di soddisfare le esigenze di bambini o insegnanti affetti da allergie o intolleranze alimentari o malattie comprovate da apposita certificazione medica. Nella preparazione e somministrazione dei pasti la ditta dovrà attenersi alle linee guida adottate con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 della Direzione Generale Sanità, Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, dell'Assessorato Regionale dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale. Alle specifiche tecniche adottate con il medesimo provvedimento regionale la ditta dovrà fare riferimento per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche.

Si raccomanda l'obbligo di utilizzo di sale iodato.

La ditta affidataria dovrà curare a proprie spese il trasporto necessario per la consegna dei pasti nei vari plessi scolastici, utilizzando mezzi igienicamente idonei per il trasporto di derrate e adottando tutte le misure previste dalle vigenti norme in materia sanitaria ed igienica.

I pasti dovranno essere consegnati nei singoli istituti, all'ingresso di ciascun refettorio, in un arco temporale compreso tra i 10 e i 5 minuti antecedenti le ore 12.00 (salvo diverso orario stabilito dal competente ufficio comunale, in funzione di esigenze specifiche), con l'apposita bolla di accompagnamento a norma di legge, a cura e spese della ditta affidataria. Qualora ritenuto opportuno la stazione appaltante potrà incaricare un docente o ausiliario di ciascun plesso scolastico di verificare preventivamente la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti alla tabella dietetica in vigore.

Le derrate alimentari acquistate dalla ditta dovranno essere adeguatamente immagazzinate e conservate nei locali della scuola materna di Via Verdi, sotto la responsabilità piena della ditta medesima. Per quanto attiene ai prodotti deperibili, l'approvvigionamento dovrà avvenire secondo la frequenza necessaria a garantire la freschezza e piena integrità dei medesimi.

Nella esecuzione del servizio la ditta deve attenersi scrupolosamente al proprio piano di autocontrollo per garantire la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari, secondo il sistema HACCP, adottato in conformità alla normativa vigente.

ART. 10 - PERSONALE

L'impresa affidataria ha l'obbligo di fornire il personale addetto alla preparazione, consegna e somministrazione dei pasti, in possesso dei requisiti secondo le disposizioni di legge, in numero adeguato al corretto svolgimento del servizio. Il numero degli addetti deve essere proporzionato al numero complessivo di pasti prodotti giornalmente ed alle modalità di produzione.

Il rapporto numero pasti/operatore è il seguente: almeno 1 operatore ogni 40 pasti da distribuire.

In ogni caso la ditta dovrà disporre di un organico sufficiente e idoneo, per numero e qualifica, a garantire un adeguato servizio. I nominativi dei dipendenti da impiegare e ogni eventuale sostituzione dovranno essere comunicati all'ufficio comunale competente. Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per i bambini fruitori del servizio. Pertanto, una volta appurata l'idoneità dei singoli addetti a svolgere le mansioni assegnate, la ditta dovrà evitare, per quanto possibile, la rotazione dei medesimi nei diversi plessi scolastici.

La ditta dovrà individuare un referente per ciascun plesso scolastico, da scegliere tra gli operatori impiegati nel medesimo plesso, col quale rapportarsi in caso di verifiche e controlli da parte della stazione appaltante ovvero di segnalazioni e/o richieste indifferibili da parte del personale scolastico.

Il personale addetto al servizio dovrà essere munito dell'intera dotazione da lavoro prescritta dalle disposizioni vigenti (divisa, capellino, guanti, etc.), nonché conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature e i locali. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia; una diversa divisa, riconoscibile per il colore, dovrà essere utilizzata durante lo svolgimento delle pulizie.

Il piano di autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per la prevenzione ed eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

L'aggiudicataria dovrà, altresì, provvedere:

- alle opportune sostituzioni in caso di assenze dovute a qualsiasi causa o motivo, senza che ciò dia titolo ad ulteriori compensi;
- alla sostituzione del personale che tenga una condotta irrispettosa e indecorosa, che sia trascurato nel servizio, che sia inidoneo alle mansioni assegnate, che violi l'obbligo di riservatezza ovvero che usi un linguaggio offensivo e riprovevole.

Qualora la ditta aggiudicataria non vi provveda di propria iniziativa, verrà invitata formalmente a provvedervi. In caso di ulteriore inerzia si provvederà all'applicazione delle penali previste nel presente capitolato.

Nello svolgimento del servizio dovrà essere sempre salvaguardato, in maniera ottimale, l'igiene e il decoro.

ART. 11 - OBBLIGHI DELLA DITTA NEI CONFRONTI DEL PROPRIO PERSONALE

La ditta assicura il rispetto della vigente normativa fiscale, previdenziale, assistenziale ed assicurativa, nonché quella relativa alla sicurezza dei lavoratori (D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni), nei confronti del proprio personale, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, compresi quelli derivanti dal rispetto delle disposizioni per il contenimento del rischio di contagio da Covid-19. Si obbliga, inoltre, ad applicare nei confronti dei lavoratori occupati nelle prestazioni oggetto del servizio condizioni normative e retributive non inferiori a quelle stabilite dal C.C.N.L. e territoriale della categoria al tempo della stipulazione del contratto di affidamento del servizio, nonché le condizioni risultanti da ogni altro atto o contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria, applicabili in provincia di Oristano.

Qualsiasi inosservanza in dette materie da parte dell'impresa potrà essere causa di risoluzione contrattuale in danno dell'impresa stessa. In caso di accertamento diretto o di segnalazione da parte dell'ispettorato del lavoro o da parte dell'INPS e dell'INAIL di violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali e assistenziali, dovrà essere quantificato l'importo delle somme non pagate. In questo caso il Comune è autorizzato a sospendere i pagamenti a favore dell'impresa per un importo pari alle somme non pagate. Nessun danno potrà essere vantato dalla ditta aggiudicataria in caso di somme non pagate per i motivi suddetti. L'impresa dovrà rispettare le norme relative alla sicurezza e alla salute dei lavoratori dotando il personale di strumenti e mezzi di protezione idonei, quando necessario, in relazione ai servizi da svolgersi. Il mancato rispetto delle norme di sicurezza ed antinfortunistiche, se rilevate dall'Amministrazione, potrà essere causa di risoluzione del contratto in danno dell'Impresa. L'Impresa dovrà impartire istruzioni al personale addetto circa le modalità di esecuzione del servizio stabilite nel presente capitolato e sui rischi specifici esistenti negli ambienti interessati al servizio. L'Amministrazione è sollevata da qualsiasi obbligo o responsabilità per quanto riguarda le retribuzioni, i contributi assicurativi e previdenziali, l'assicurazione contro gli infortuni, i libretti sanitari e la responsabilità verso terzi. L'impresa è tenuta ad esibire i libri paga e matricola del personale addetto al servizio su richiesta dell'Amministrazione, nonché a presentare gli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali del personale addetto al servizio.

ART. 12 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali sono compilati sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dal Sian dell'Azienda Asl.

I menù dovranno essere seguiti scrupolosamente dall'impresa aggiudicataria e i pasti dovranno essere confezionati e distribuiti secondo tecniche ritenute più confacenti per assicurare a tutti gli utenti la possibilità della loro fruizione nelle sedi dei vari plessi scolastici e negli orari di somministrazione indicati nel presente Capitolato.

Il pasto è composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno, esclusivamente con verdure di stagione;
- pane fresco;
- esclusivamente frutta fresca di stagione, (offerta in non meno di tre diversi gusti nella medesima settimana);
- dessert, almeno una volta alla settimana (se previsto nel menù della Asl);

- acqua minerale naturale.

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

Inoltre in occasione di particolari feste scolastiche, quali la festa di Natale, Carnevale e Fine Anno, qualora le scuole ne facciano specifica richiesta e qualora possibile (al netto di situazioni epidemiche, es.: Covid-19) previa autorizzazione del Comune, è previsto un buffet in sostituzione del pranzo (pizzette, dolcetti e similari). Il servizio buffet, se richiesto dall'Amministrazione Comunale, dovrà essere fornito anche nei plessi in cui non è previsto il servizio mensa.

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

In caso di necessità, es. gite o uscite didattiche, potrà essere richiesto, con congruo preavviso, la preparazione di "cestini da viaggio" confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto idoneamente equilibrato da un punto di vista nutrizionale, con le stesse caratteristiche alimentari previste dalla Azienda ASL. La consegna dei cestini dovrà avvenire nelle sedi scolastiche entro le ore 8.15, in casi particolari potranno essere concordate altre modalità di consegna tra la ditta e l'Istituzione scolastica.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali.

Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori.

I menù dovranno essere seguiti scrupolosamente dall'impresa aggiudicataria e i pasti dovranno essere confezionati e distribuiti secondo tecniche ritenute più confacenti per assicurare a tutti gli utenti la possibilità della loro fruizione nelle sedi dei vari plessi scolastici e negli orari di somministrazione indicati nel presente Capitolato.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

La Ditta affidataria dovrà garantire in ciascun plesso scolastico, senza alcun onere economico aggiuntivo a carico dell'Ente, una quantità di alimenti sufficiente a soddisfare **almeno due pasti extra**, qualora per qualsiasi motivo dovesse rendersi necessario sostituire alcuni piatti.

L'acqua, salvo diversa disposizione della stazione appaltante e finché non sarà utilizzabile per il consumo alimentare l'acqua di rete o microfiltrata, andrà servita in bottiglie da ½ litro.

Il menù giornaliero deve essere esposto e ben visibile presso l'ingresso e la sala refezione di ogni plesso scolastico.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione:

- le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica del rispetto delle grammature prescritte.
- ogni altra informazione utile riguardo alla qualità e sicurezza degli alimenti somministrati.

Le modalità di cottura dovranno essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e delle qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, ad esclusione dei fritti). Le cotture dovranno essere complete. E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. Dovrà essere utilizzato unicamente olio extravergine di oliva. Non è ammesso l'uso di olio di semi. Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti. L'eventuale eccedenza di alimenti conservati in scatola (es. pelati), potrà essere utilizzata per i turni immediatamente successivi e conservata in appositi contenitori chiusi per alimenti (massimo un giorno).

ART. 13 – REQUISITI DEGLI ALIMENTI

A norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante *“Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”*, i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio; Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnamodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte, anche in polvere per asili nido e **yogurt:** biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n.31, fatti salvi i pranzi al sacco.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le verifiche potranno essere effettuate a campione o sull'intera documentazione, in base alla valutazione discrezionale del direttore dell'esecuzione. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dal comune, anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Flussi informativi: l'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli **allergeni**, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori, anche mediante pubblicazione online nell'area dedicata agli utenti del software di gestione del servizio mensa.

Considerata l'esigenza quotidiana di **pane fresco** e la difficoltà a reperire pane fresco biologico nei punti vendita del territorio, sarà consentita anche la consumazione di pane fresco non biologico. E' preferibile l'utilizzo in mensa di pane di semola, in quanto di consistenza più morbida rispetto ad altro tipo di pane e, quindi, maggiormente gradito dai bambini.

ART. 14 - REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

L'appaltatore dovrà approntare pasti speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari. La prescrizione della patologia e della necessità di usufruire di una dieta speciale dovrà essere certificata da parte di medico specialista di medicina pubblica. In particolare, dovrà essere presentata da parte di uno dei genitori dell'alunno richiesta scritta redatta sul modulo predisposto dal competente ufficio comunale con allegato il certificato medico avente data non anteriore a 6 mesi, da indirizzare sia al Comune, sia alla Scuola, sia all'Appaltatore. A tal fine la ditta si impegna a rendere disponibile un indirizzo mail o pec dedicato. Il certificato dovrà avere allegate le refertazioni e il menù alternativo da richiedere alla ditta. Tutta la documentazione predetta sarà assoggettata alla

normativa attualmente vigente in materia di trattamento dei dati particolari. Il Comune dovrà sempre essere informato dell'esito di ciascuna procedura e avere aggiornato l'elenco dei regimi dietetici speciali somministrati.

I pasti speciali dovranno essere forniti direttamente dall'impresa, in singoli contenitori termici monoporzione e recare ciascuno l'indicazione dell'alunno destinatario, senza che ciò dia diritto a variazione del prezzo di aggiudicazione.

Qualora il numero medio giornaliero delle diete speciali sia superiore a 8 pasti, per i pasti eccedenti tale numero verrà accordato un compenso aggiuntivo pari alla differenza del costo del pasto speciale rispetto a quello normale, differenza di costo che dovrà essere debitamente documentato dalla Ditta appaltatrice.

Per i bambini che presentano indisposizioni temporanee (es. vomito o diarrea), in presenza di una prescrizione scritta del pediatra del bambino da consegnare al responsabile della ditta appaltatrice, verrà garantita la cd. "dieta in bianco", cioè di facile digeribilità, purché per brevi periodi (di regola non più di una settimana). La "dieta in bianco" normalmente comprenderà:

- ☐ primo piatto composto da pasta o riso in bianco condito con olio extravergine di oliva, o minestra in brodo vegetale;
- ☐ secondo piatto composto da una porzione di formaggio o, in alternativa, di carni bianche cotte a vapore con carote o patate lesse.

In occasione di uscite didattiche, anche per un numero parziale di alunni, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino picnic individuale, così composto: panino imbottito con formaggio, panino imbottito con prosciutto cotto senza polifosfati, banana o frutto di stagione o un succo di frutta, mezzo litro di acqua minerale naturale, un bicchiere e tovagliolo a perdere.

La ditta aggiudicataria sarà avvisata (almeno) tre giorni prima – a cura del personale scolastico - in caso di preparazione di “pranzo al sacco”.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'impresa aggiudicataria talune prestazioni accessorie (es. organizzazione di rinfreschi in occasione di festività natalizie, carnevalesche o di particolari ricorrenze, etc.) programmate dai competenti organi scolastici. In questo caso alla ditta verrà corrisposto un importo pari al prezzo unitario del pasto come da offerta in sede di gara, moltiplicato per il numero di alunni e insegnanti partecipanti al rinfresco, debitamente documentato.

ART. 15 - CRITERI DI SCELTA E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

Tutte le materie prime e i prodotti alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti devono essere conformi alla vigente normativa.

In particolare, dovranno essere rispettate le specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche approvate con Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 del Direttore del Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare della regione Sardegna.

Per ciascun prodotto impiegato la Ditta dovrà disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate alle previsioni di capitolato, a quanto prescritto nelle tabelle dietetiche e nel rispetto della qualità alimentare (biologico, Km. zero, filiera corta, etc.) che la Ditta si è impegnata a garantire in sede di offerta tecnica;
- confezioni ed etichettature conformi alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- sistema di approvvigionamento delle materie prime che presupponga un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili al Comune le schede tecniche, nonché le certificazioni di qualità e di conformità dei prodotti stessi;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;

- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);
- la ditta dovrà indicare i nominativi dei fornitori a cui ci si rivolge per l'acquisto delle derrate;
- impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione e/o di deposito delle derrate immagazzinate, a cura della ditta.
- fornitura regolare, a peso netto.

La ditta dovrà evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (es. aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata. Dovrà, inoltre, acquisire dai fornitori e trasmettere al responsabile del servizio competente idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia al fine di verificare gli alimenti impiegati.

ART. 16 - MONITORAGGIO E CONTROLLI

È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre ispezioni e controlli, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso il Centro di cottura, sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti e nei locali delle Scuole ove viene espletato il servizio, compresa la consumazione del pasto del giorno da parte del Responsabile del Servizio, del DEC e di un Amministratore, finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e di accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte della ditta nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi della ASL che con la collaborazione della Commissione mensa, qualora il Responsabile del Servizio lo reputi opportuno.

Il controllo potrà essere di tipo:

- ☐ tecnico-ispettivo. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il Centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti e della puntualità. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione;
- ☐ igienico-sanitario, svolto dalla competente ASL. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle attrezzature e dei mezzi impiegati dalla ditta;
- ☐ analitico, teso 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 l'aggiudicatario avrà cura di conservare, presso il Centro di cottura, idoneamente per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al Centro di cottura. Non dovendo essere effettuata da tale personale alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera di idoneità sanitaria.

La ditta dovrà inoltre fare in modo che i refettori siano dotati di strumentazione che consenta di controllare in modo rapido la temperatura dei cibi.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente al tipo, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto. I cibi preparati con alimenti non commestibili, o non rispondenti a norma di legge, o non appetibili, saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun ulteriore corrispettivo. L'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste nell'articolo che disciplina le "Penali", il Comune di Talana potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo e con le modalità ivi precisate, che potranno riportare eventuali osservazioni e/o giustificazioni. Il verbale di contestazione sarà trasmesso a mezzo PEC alla ditta appaltatrice che potrà dare giustificazione entro e non oltre 48 ore lavorative dal ricevimento dello stesso. L'Amministrazione, nel caso in cui non pervenisse alcuna giustificazione, o la stessa risultasse insufficiente o ingiustificabile e si ravvisasse negligenza, imperizia o imprudenza del gestore, procederà alla detrazione dell'importo delle penali maturate direttamente dalla prima fattura utile. L'Amministrazione comunale potrà, inoltre, provvedere nel corso o alla fine di ogni anno scolastico, al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, bambini, genitori, personale scolastico e dipendenti stessi della ditta in merito alla qualità del servizio erogato.

ART. 17 - VEICOLAZIONE DEI PASTI – CONTROLLI - PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione e distribuzione dei pasti dovrà avvenire con il sistema così detto "fresco – caldo" veicolato, nel rispetto delle norme previste dalla legge in materia. La cottura dei cibi si effettuerà nelle cucine della scuola materna di Via Verdi con attrezzature idonee, anche di proprietà della ditta affidataria.

CONTENITORI

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste fino al momento della consumazione, così come stabilito dalle disposizioni vigenti in materia.

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

Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'impresa affidataria (ad integrazione della eventuale dotazione comunale).

MEZZI DI TRASPORTO

La Ditta dovrà organizzare a propria cura e spese, negli orari e nei modi richiesti, il piano dei trasporti per la consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti.

Il trasporto dei pasti va eseguito utilizzando appositi contenitori termici forniti dalla ditta, e prodotti in materiali adatti al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, con chiusura ermetica, onde consentire rispetto delle seguenti regole:

- i cibi caldi devono mantenere una temperatura non inferiore a + 65°C (o compresa fra 60°C e 65°) sino alla distribuzione;
- il mantenimento della temperatura dei cibi deperibili inferiore a 10°C, fino all'atto della somministrazione;
- i cibi da consumare freddi devono arrivare alla distribuzione ad una temperatura non superiore ai 10°C;
- evitare di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori, di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale;
- la pasta ed il riso asciutti o risotti destinati al trasporto saranno preferibilmente conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti immediatamente prima della distribuzione i condimenti;
- i condimenti quali formaggi, sugo (precedentemente condizionati in contenitori termici) verranno inviati ai refettori in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e comunque conformi alla normativa vigente in materia.

I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi; si ribadisce in ogni caso che, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal Centro di Produzione Pasti fino alla distribuzione nell'ultimo Punto di Ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 15 (quindici) minuti.

L'Amministrazione Comunale o la Asl potranno controllare senza alcun preavviso la temperatura dei cibi con l'utilizzo di appositi termometri.

Si richiede che il trasporto avvenga senza promiscuità alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni atte ad evitare i rischi di contaminazione, alterazione delle caratteristiche. Pertanto i pasti multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi di tenuta calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

Dovranno essere inoltre fornite le attrezzature per lo scodellamento (mestoli, ecc.) ed altresì cuffie, grembiuli, ecc. per gli addetti alla distribuzione, in quantità sufficiente e tale da permettere il ricambio.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre fatto separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

A refezione ultimata i contenitori termici ed ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e somministrazione dei cibi dovranno venir prelevati a cura della ditta appaltatrice per provvedere alla pulizia e disinfezione (sanificazione) come previsto dalle vigenti norme.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione ogni qual volta necessario ed almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia del mezzo dovrà essere contenuto nell'HACCP.

ORARIO DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio a cura della Ditta aggiudicatrice.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 5 ed i 10 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

Scuola dell'Infanzia: ore 12:00

Scuola secondaria di primo grado: ore 13:10.

In caso di mancato rispetto degli orari come sopra indicati, verranno applicate le penali di cui all'art. 28 del presente Capitolato

ART. 18 - COMMISSIONE MENSA

E' prevista l'istituzione della Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza, con un ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune, la scuola, il gestore del servizio e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa, e di collaborare nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio.

La composizione e i compiti specifici della Commissione mensa sono stabiliti da apposito regolamento approvato dal Consiglio Comunale.

ART. 19 - USO DEGLI IMMOBILI E DELLE ATTREZZATURE COMUNALI

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, in comodato gratuito:

- ☐ centro di cottura ubicato nella scuola materna di via Verdi, completo di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate;
- ☐ refettori, dotati di tavoli e sedie, presso le scuole dell'infanzia di via Verdi, e scuola secondaria di I° grado di Via Verdi;
- ☐ attrezzature già esistenti, di proprietà comunale.

Le parti provvederanno congiuntamente, all'atto della presa di servizio, alla rilevazione della consistenza dei locali, impianti e attrezzature da consegnare alla ditta, mediante redazione d'inventario in contraddittorio tra le parti.

I suddetti locali e attrezzature dovranno avere come unica destinazione d'uso la gestione del servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia di Talana, salvo eventuali deroghe autorizzate dal Comune, con l'obbligo di restituzione dei medesimi, a scadenza di contratto, nello stesso stato in cui si trovavano al momento della consegna, tenuto conto del deperimento causato dal normale uso.

In caso di danneggiamento dei locali e attrezzature, verrà eseguita una perizia per quantificare il danno subito dall'Ente. Le somme dovute dalla ditta a titolo di risarcimento verranno recuperate, per quanto possibile, mediante decurtazione dal corrispettivo mensile o attingendo dall'importo versato a titolo di cauzione.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice le spese per riparazioni dovute a incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice.

Eventuali variazioni delle sedi durante il periodo di vigenza del contratto saranno comunicate con congruo anticipo alla Ditta Appaltatrice senza che questa possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della ditta appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

ART. 20 - STRUMENTI E ATTREZZATURE DELL'AFFIDATARIO

La ditta appaltatrice, al fine di garantire la regolare esecuzione del servizio, ha l'onere di completare la dotazione di cucina e refezione inserendo a sua cura e spese tutti gli strumenti e attrezzature necessarie, quali robot, stoviglie, posate, bicchieri, mestoli dosatori, tovaglie, tovaglioli in carta, piatti (anche a doppio scomparto qualora necessari), etc..

Delle attrezzature acquistate dalla ditta o messe a disposizione dalla medesima, dovrà essere redatto un apposito inventario sottoscritto dai rappresentanti delle parti contraenti.

Le attrezzature fornite dall'affidatario nel corso dell'espletamento del servizio rimarranno di proprietà del medesimo.

Le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, nessuna esclusa, dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia. Il Comune di Talana declina fin da ora qualsiasi responsabilità qualora vengano utilizzate attrezzature difformi.

ART. 21 - ONERI DI MANUTENZIONE E SPESE PER CONSUMI VARI

Sono a carico del Comune gli oneri per la manutenzione ordinaria (salvo manutenzioni di esigua entità che rimangono a carico della Ditta affidataria) e straordinaria degli impianti, macchinari e attrezzature, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali. In ogni caso saranno a carico della Ditta appaltatrice tutti i costi a impianti, macchinari e attrezzature derivanti da rotture o guasti causati da noncuranza o condotta negligente da parte degli operatori della Ditta.

Sono, altresì, a carico del Comune le spese per il riscaldamento dei locali, dell'energia elettrica e acqua per la cottura degli alimenti.

ART. 22 - OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

La ditta è tenuta a effettuare, a propria cura e spese, le seguenti operazioni:

- a) pulizia straordinaria dei locali, arredi e attrezzature, all'inizio di ciascun anno scolastico, prima che abbia avvio il servizio;
- b) prima della erogazione quotidiana del servizio e durante l'esecuzione dello stesso, pulizia e sanificazione generale di tutti i locali arredi e attrezzature, di proprietà comunale o della ditta medesima, destinati all'esecuzione del servizio, così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.
- c) sparcchiatura, pulizia, disinfezione, areazione dei locali e riordino dei tavoli e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti, quotidianamente, nei singoli plessi scolastici. 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. Dette operazioni dovranno essere eseguite al termine della consumazione dei pasti dopo aver verificato che non siano presenti alunni, insegnanti e collaboratori o altro personale esterno alla ditta, fatti salvi controlli e ispezioni.
- d) all'inizio e al termine dell'attività di produzione nel Centro di cottura e di somministrazione nei refettori/aule, nonché al termine di ciascun turno del pasto i tavoli e le sedie vengono sanificati con prodotto a base alcolica.

Eventuali disposizioni contenute in protocolli operativi correlati all'evoluzione del contagio da COVID anche definiti dal committente, devono essere considerati parte integrante del presente capitolato.

- e) durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie e attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti e dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative a ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

A norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto.

ART. 23 - GARANZIA DI CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Tutte le prestazioni oggetto del presente capitolato costituiscono pubblico servizio e come tali non potranno essere sospese o abbandonate. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale, del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'amministrazione potrà senz'altro sostituirsi alla ditta affidataria per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre che applicare le previste penali.

L'aggiudicataria si impegna, tuttavia, a garantire la stabilità e continuità del servizio mensa. Qualora si renda necessario procedere a sostituzioni (per malattia, ferie, dimissioni etc.), dovrà essere data immediata comunicazione al competente ufficio comunale. Gli eventuali sostituti (in particolare il cuoco) dovranno possedere esperienza e capacità professionale adeguata. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o in altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio la ditta deve adoperarsi per garantire il servizio.

Resta inteso, comunque, che in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, l'aggiudicataria dovrà ricercare alternative tali da assicurare la somministrazione dei pasti.

In caso di sospensione ingiustificata del servizio, l'Ente appaltante provvederà d'ufficio all'esecuzione dello stesso, addebitando alla ditta affidataria l'eventuale maggior costo sostenuto.

ART. 24 – SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso gli appositi locali delle strutture scolastiche interessate non è previsto a pena di esclusione. Tuttavia si raccomanda di effettuare il sopralluogo in quanto la verifica concreta ed esaustiva dei luoghi, arredi e attrezzature è utile e funzionale alla individuazione delle misure organizzative e gestionali da adottare rispetto al contesto specifico in cui la Ditta dovrà operare, ivi incluse quelle per il contenimento del rischio di contagio epidemiologico, ai fini della miglior ponderazione dell'offerta tecnica ed economica. La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata tramite la funzione "Messaggistica" del Cat Sardegna e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno due giorni lavorativi di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c), in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

ART. 25 - SICUREZZA ALIMENTARE E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L. R. n.1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti. Il Comune, al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto, si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2006" della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

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

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

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

L'elenco regionale dei fornitori degli agriturismo della Sardegna istituito con la L. R. n.1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa appaltatrice può ricorrere per l'individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel servizio di mensa 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.

Per **prodotto "biologico"** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012.

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 nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Per **filiera corta**, ai sensi del citato D.M. 65/2020, si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

Per **«chilometro zero»** (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile»), sempre ai sensi del D.M. 65/2020, si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km. In riferimento

alla Regione Sardegna, si considerano provenienti da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale.

Per **“prodotto sardo”** si intende ai fini del presente appalto un prodotto certificato come coltivato/allevato e lavorato in Sardegna.

Per **“prodotto fresco”** si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

ART. 26 - SCIOPERO DEL PERSONALE DELLA DITTA

In caso di sciopero del personale addetto, la ditta deve porre in atto tutte le misure necessarie ed idonee affinché venga garantito comunque il servizio essenziale.

In caso di inottemperanza l'Amministrazione Comunale provvederà d'ufficio all'esecuzione del servizio addebitando alla ditta affidataria l'eventuale maggior costo sostenuto rispetto a quello contrattualmente pattuito. Lo sciopero del personale dipendente della ditta deve essere comunicato all'Amministrazione Comunale almeno 48 (quarantotto) ore prima della data di inizio. La tardiva o mancata comunicazione potrà comportare l'applicazione di una penale compresa tra 100,00 e 200,00 euro.

ART. 27 - ASSICURAZIONE E RESPONSABILITA'

La gestione del servizio oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto e 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 e indenne il Comune e gli Istituti scolastici da ogni e qualsivoglia danno, diretto e indiretto, causato a terzi o a cose o a suoi mobili e immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. Il Comune, gli Istituti scolastici e i loro obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata. Ogni e qualsiasi responsabilità e onere, diretto o indiretto, riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice. La Ditta aggiudicataria è pertanto direttamente responsabile sia civilmente sia penalmente nei riguardi dell'Amministrazione comunale e di terzi, di ogni e qualsivoglia danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di intossicazione e/o tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune.

Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa, o di interventi in favore della ditta da parte del Comune. Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà stipulare (e, poi, mantenere valida ed efficace per tutta la durata dell'appalto) uno specifico contratto di assicurazione per:

- i rischi di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) con primaria Compagnia Assicuratrice, con massimale non inferiore a €3.000.000,00 per sinistro e per anno, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, in particolare, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate o allergizzanti e per ogni danno anche se qui non menzionato. La copia della Polizza di assicurazione dovrà essere presentata ai fini della stipula del contratto. Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, è considerato terzo anche il Comune. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia;
- i rischi di Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per gli infortuni sofferti da tutti i prestatori d'opera addetti all'attività, inclusi i soci, con massimale non inferiore a €3.000.000,00 per sinistro e per anno. La citata assicurazione RCT/RCO dovrà prevedere nella “descrizione del rischio assicurato”, l'espresso richiamo all'oggetto dell'appalto del presente Capitolato Speciale.

L'appaltatore, indipendentemente dall'osservanza degli altri obblighi stabiliti da norme legislative e contrattuali per esso vincolanti, dovrà dare notizia al Comune, con mezzo più celere, di qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato e di tutti gli incidenti che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verifichino danni.

ART. 28 - PENALITÀ

In caso di inadempienza agli obblighi contrattuali, la ditta affidataria, oltre ad ovviare alle infrazioni contestategli nel termine stabilito, sarà passibile di sanzioni pecuniarie, da applicarsi con provvedimento del competente responsabile di servizio. L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'addebito.

L'appaltatore, nei tre giorni dalla data di notifica dell'addebito, potrà presentare le proprie giustificazioni sulle quali deciderà il funzionario preposto.

L'ammontare delle penali sarà ritenuto dalle somme dovute alla ditta affidataria e, all'occorrenza, sarà prelevato dalla cauzione.

In presenza delle sotto elencate inadempienze contrattuali il Comune appaltante potrà applicare, con la garanzia del contraddittorio, le seguenti penali:

- ❑ **ORARIO SOMMINISTRAZIONE PASTI:** penale di € 100,00 per inosservanza dell'orario stabilito per la somministrazione dei pasti, contestato per iscritto una volta; penale di € 250,00 per inosservanza di tale orario nell'ipotesi di recidiva contestata per iscritto due volte;
- ❑ **QUALITA' DEGLI ALIMENTI:** penale di € 100,00 qualora la qualità dei prodotti alimentari (biologici, filiera corta, Km. zero, etc.) non corrisponda a quella prevista in capitolato o a quella offerta in sede di gara; penale di € 200,00 in caso di recidiva; penale di € 500,00 in caso di ulteriore recidiva; in tale ultima ipotesi sarà possibile procedere alla risoluzione del contratto;
- ❑ **QUANTITA' DEGLI ALIMENTI:** penale di € 100,00 qualora la quantità dei prodotti alimentari (biologici, filiera corta, Km. zero, etc.) non corrisponda a quella prevista in capitolato o a quella offerta in sede di gara; penale di € 200,00 in caso di recidiva; penale di € 500,00 in caso di ulteriore recidiva; in tale ultima ipotesi sarà possibile procedere alla risoluzione del contratto;
- ❑ **GRAMMATURA ALIMENTI:** penale di € 100,00 nell'ipotesi di non corrispondenza alle grammature previste nelle tabelle dietetiche (da calcolare in base al peso medio di tre porzioni); penale di € 200,00, in caso di recidiva; penale di € 500,00 in caso di ulteriore recidiva; in tale ultima ipotesi sarà possibile procedere alla risoluzione del contratto;
- ❑ **MENU':** penale di € 100,00 per mancato rispetto del menù. Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata, prevista nel menù del giorno. penale di € 200,00, in caso di recidiva; penale di € 300,00 in caso di ulteriore recidiva. Saranno possibili variazioni del menù solo per cause di forza maggiore non dipendenti da negligenza della Ditta, ovvero a seguito di valutazione della Stazione appaltante per giustificati motivi.
- ❑ **PULIZIA E IGIENE:** penale di € 200,00 in caso di pulizia e/o condizioni igieniche inadeguate dei locali e attrezzature destinate al servizio; penale di € 400,00, in caso di recidiva; penale di € 600,00 in caso di ulteriore recidiva; in tale ultima ipotesi sarà possibile procedere alla risoluzione del contratto;
- ❑ **IRREPERIBILITÀ DEL REFERENTE:** penale di € 100,00 per irreperibilità del referente della ditta negli orari preventivamente concordati;
- ❑ **VINCOLO DEL PROGETTO TECNICO:** penale da € 100,00 a € 1.000,00 in caso di mancata realizzazione degli interventi e migliorie che la Ditta si è impegnata ad adottare in sede offerta tecnica, relativamente agli interventi e migliorie che l'Ente appaltante reputa utili e funzionali al servizio. La mancata realizzazione degli interventi e migliorie di maggior rilievo potrà comportare la risoluzione contrattuale;
- ❑ **PERSONALE IMPIEGATO:** penale da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 400,00 in caso di mancata sostituzione del personale che tenga una condotta irrispettosa e indecorosa, che sia trascurato nel servizio, che sia inidoneo alle mansioni assegnate, che violi l'obbligo di riservatezza ovvero che usi un linguaggio offensivo e riprovevole;
- ❑ **ALTRE INADEMPIENZE:** penale da € 50,00 a € 500,00, in base alla gravità dell'infrazione, per mancato rispetto di altri obblighi contrattuali che va ad incidere negativamente sulla qualità o svolgimento regolare del servizio.

ART. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

Ai sensi dell'art.1453 e seguenti del Codice Civile, fatta salva l'applicazione delle penalità di cui al presente capitolato e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto per inadempimento in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per la ditta appaltatrice, qualora, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, il servizio stesso non fosse compiuto nel termine stabilito, qualora l'appaltatore si renda colpevole di gravi irregolarità e/o gravi negligenze e/o di gravi e/o reiterate inadempienze tali da compromettere il buon andamento del servizio, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni o i 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'appaltatore 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'Istituto scolastico. 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.

ART. 30 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre a quanto 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'Amministrazione;
- 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 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;
- j) violazione del divieto di subappalto;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione tali da pregiudicare l'incolumità fisica delle persone;
- l) inosservanza ripetuta delle prescrizioni volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del Centro di cottura e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti e servizi annessi nei plessi scolastici, la sicurezza degli utenti e il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato; m) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;
- n) frode alimentare;
- o) comminazione di n°4 (quattro) penalità per lo stesso tipo di infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- p) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.80 del D. Lgs. 50/2016;
- q) nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

Nei casi di risoluzione del contratto indicati al presente e precedente articolo, l'Amministrazione comunale avrà diritto di avvalersi dell'Istituto dell'interpello previsto dall'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento, con facoltà di affidare il servizio, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse e approvate, alla ditta che segue in graduatoria, previa verifica dei requisiti previsti dal bando di gara, dal capitolato speciale d'appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti o con affidamento a terzi mediante procedura d'urgenza in caso di esaurimento graduatoria, attribuendone gli eventuali maggiori costi all'impresa aggiudicataria uscente. Gli oneri derivanti da ciò sono compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa o dolo.

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, compresi quelli eventualmente arrecati dall'Impresa all'Istituto scolastico.

Per gli effetti del presente capitolato, la ditta appaltatrice comunica la propria elezione di domicilio. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di posta elettronica certificata all'indirizzo protocollo@pec.comune.talana.org.it.

ART. 31 - DIVIETO DI CESSIONE CONTRATTO E SUBAPPALTO

È 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 ai sensi dell'articolo 105 del Decreto Legislativo 50 del 2016. 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 4° comma dell'articolo 105 dello stesso Decreto Legislativo, mentre l'Amministrazione non assumerà alcun rapporto nei confronti del subappaltatore, salvo i casi previsti dall'articolo 105, comma 13.

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'Istituto scolastico. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere

deve essere prioritariamente autorizzato dall'Amministrazione comunale 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. 32 - ESECUZIONE D'UFFICIO

Qualora l'appaltatore, nonostante sia stato diffidato, non si sia determinato ad adempiere, il responsabile del servizio potrà far eseguire ad altra ditta la prestazione dovuta con costi a totale carico della ditta inadempiente.

Le somme necessarie all'esecuzione d'ufficio verranno trattenute dal canone dovuto. Qualora non sia possibile, il responsabile provvederà ad incamerare la parte di cauzione necessaria a coprire le spese.

ART. 33 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA

L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati, le informazioni e i documenti di cui venga a conoscenza o in possesso durante l'esecuzione del contratto o comunque in relazione ad esso, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto; detti obblighi sono estesi a tutto il personale impiegato nell'esecuzione del contratto. Gli obblighi concernono sia i dati personali e sensibili, sia informazioni che, se divulgate, comprometterebbero o ridurrebbero la sicurezza.

Gli obblighi di riservatezza di cui al presente articolo rimarranno vincolati oltre la data di conclusione del contratto e fino a quando i vincoli di riservatezza non siano venuti meno *ex lege* e le informazioni sulla sicurezza non siano superate.

ART. 34 – OBBLIGHI TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

La ditta aggiudicatrice è impegnata ad osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari in ottemperanza a quanto previsto dalla Legge 136 del 12.08.2010 e ss.mm.ii.. La stessa è obbligata a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, anche se in via non esclusiva, alle movimentazioni finanziarie relative al presente contratto, unitamente alle generalità e al codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare su tali conti correnti.

Tutte le movimentazioni finanziarie di cui al presente contratto dovranno avvenire, salvo le deroghe previste dalla normativa sopra citata, tramite bonifico bancario o postale e riportare, relativamente a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG). Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente appalto costituisce, ai sensi dell'articolo 3, comma 9 bis, della L.136/2010, causa di risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Comunale verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con ulteriori interventi di controllo l'assolvimento da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 35 - FORO COMPETENTE

Il foro competente per la risoluzione giudiziale delle controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti in ordine all'esecuzione del presente contratto è quello territoriale di Lanusei. E' esclusa la clausola arbitrale.

ART. 36 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

La Ditta aggiudicataria dovrà all'atto della stipulazione del contratto eleggere, ad ogni effetto, il proprio domicilio presso la Casa Comunale di Talana e nominare un responsabile referente per il Comune.

ART. 37 – STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa e in modalità elettronica a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione, in conformità all'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 50/2016. Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, comprese quelle relative ai suoi allegati e copie necessarie, nonché le imposte, tasse ed altri oneri fiscali, compresa l'imposta di registro, rimangono a carico dell'impresa aggiudicataria. L'aggiudicatario, a pena di decadenza, dovrà presentarsi per la sottoscrizione del contratto nel luogo e data indicati nella lettera di convocazione.

ART. 38 – INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 denominato "Regolamento Europeo in materia di protezione dei dati personali" (GDPR) i dati personali raccolti con la presente procedura sono trattati con le modalità e le finalità descritte di seguito. In osservanza delle prescrizioni previste dal Regolamento si comunica quanto segue:

- Ai sensi dell'articolo 13 e 14 del Regolamento Europeo 2016/679, per il Comune di Talana il titolare del trattamento dei dati è identificato nel Comune di Talana;
- Il Responsabile della Protezione dei Dati o "Data Protection Officer" (RPD o DPO) nominato con la ditta S.I.P.A.L. Servizi Integrati alla Pubblica Amministrazione, Sede Via San Benedetto 60, Cagliari, p.iva. 02848400921;

I dati personali ed anagrafici (nome, cognome, luogo e data di nascita, indirizzo email, etc.) forniti dall'operatore economico sono trattati per finalità connesse all'attuazione della procedura indetta dalla Amministrazione Comunale.

Per trattamento di dati personali ai sensi della norma, si intende qualunque operazione o complesso di operazioni, svolti con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati, concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distribuzione di dati. L'Amministrazione Comunale assicura che il trattamento dei dati sarà effettuato tramite l'utilizzo di idonee procedure che evitino il rischio di perdita, accesso non autorizzato, uso illecito e diffusione, nel rispetto dei limiti e delle condizioni posti dal Regolamento UE 2016/679.

I dati raccolti non saranno diffusi e non saranno oggetto di comunicazione senza esplicito consenso, salvo le comunicazioni necessarie che possono comportare il trasferimento di dati ad enti pubblici, a consulenti o ad altri soggetti per l'adempimento degli obblighi di legge e per le normali attività connesse all'attuazione della procedura.

I soggetti che possono venire a conoscenza dei dati personali dell'utente in qualità di responsabili o incaricati (in base all'Articolo 13 Comma 1 del GDPR) sono:

- Il Titolare del trattamento
- Il personale del Titolare del trattamento, per l'espletamento delle fasi della procedura e l'eventuale gestione del contratto.

I dati raccolti saranno inseriti nel database aziendale e conservati per il tempo della durata del procedimento, al termine del quale saranno cancellati o resi anonimi entro i tempi stabiliti dalla norma di legge. Qualora intervenga la revoca del consenso al trattamento specifico da parte dell'interessato, i dati verranno cancellati o resi anonimi entro 72 ore dalla ricezione della revoca.

Ai sensi dell'Art. 13, comma 2, lettera (f) del Regolamento, si informa che tutti i dati raccolti non saranno comunque oggetto di alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione.

Gli utenti possono sempre esercitare i diritti esplicitati negli articoli 13 (Comma 2), 15, 17, 18, 19 e 21 del GDPR, qui riassunti nei seguenti punti:

- L'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza di dati che lo riguardano, anche se non ancora comunicati, e di avere la loro comunicazione in forma intelligibile;
- L'interessato ha il diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali, l'integrazione, la rettifica, la cancellazione degli stessi o la limitazione dei trattamenti che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
- Ha il diritto di proporre un reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, seguendo le procedure e le indicazioni pubblicate sul sito web ufficiale dell'Autorità su www.garanteprivacy.it.

L'esercizio dei diritti non è soggetto ad alcun vincolo di forma ed è gratuito.

Con la partecipazione alla procedura il consenso al trattamento dei dati personali di cui ai punti precedenti si intende rilasciato.

ART. 39 - RINVIO

Per tutto quanto non previsto e specificato nel presente capitolato, si fa rinvio al disciplinare di gara, alle norme di legge e ai regolamenti vigenti in materia.

**Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Dott.ssa M. Caterina Detti**

