

UNIONE DEI COMUNI MONTIFERRU SINIS

Comuni di Bauladu - Baratili San Pietro - Bonarcado - Cuglieri - Narbolia - Milis- Nurachi
San Vero Milis- Santu Lussurgiu - Seneghe - Tramatza - Zeddiani

Sede legale: Comune di Milis, Piazza Marconi, n°4, Milis (Or)

Sede Uffici via S.Agostino, 18 - Milis

Codice fiscale 90040120959 - tel.0783 590100 fax 0783 518226

Sito internet <http://www.unionemontiferrusinis.it>

E-mail unionemontiferrusinis@legalmail.it info@unionemontiferrusinis.it

Prot. n.1408

Milis,23.09.2016

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA PER LE
SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO
GRADO E MENSA SOCIALE DEI COMUNI ADERENTI
ALLA GESTIONE ASSOCIATA
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2016/2017 - 2017/2018 - 2018/2019
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

Codice CIG 6811148124

PREMESSA	
PARTE I - DESCRIZIONE, CARATTERISTICHE E CONDIZIONI DEL SERVIZIO	
ART.1 Oggetto dell'appalto	
ART.2 Obblighi e intenti dell'Unione dei Comuni.....	
ART.3 Definizioni	
ART.4 Durata dell'appalto	
ART. 5 Valore dell'appalto	
ART. 6 Importo a base di gara	
ART. 7 Criteri e Modalità di Aggiudicazione	
ART. 8 Revisione Dei Prezzi	
ART. 9 Descrizione Del Servizio	
ART. 10 Tipologia dell'utenza	
ART. 11 Sedi, pasti da erogare, orari mensa	
ART.12 Quantità e qualità degli alimenti	
ART.13 Menù e tabelle dietetiche	
ART. 14 Impegni dell'impresa relativi alla promozione della cultura alimentare	
ART.15 Caratteristiche delle materie prime e manipolazione.....	
ART. 16 Norme e modalità di preparazione dei pasti	
ART. 17 Approvvigionamento delle derrate	
ART.18 Variazione del menù	
ART. 19 Trattamento dei residui	
ART.20 Locali, impianti e attrezzature	
ART.21 Consumi utenze idriche ed elettriche	
ART.22 Personale	
ART.23 Divieti.....	
ART.24 Comitato Mensa	
ART.25 Aspetti gestionali ed ulteriori obblighi dell'appaltatore.....	
ART. 26 Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale.....	
ART.27 Comunicazioni obbligatorie.....	
ART.28 Vigilanza e controlli	
ART.29 Rapporti con l'Amministrazione	
ART. 30 Sospensione del servizio	
ART. 31 Sciopero o riduzione del servizio	
ART. 32 Inadempienze contrattuali, penali	
ART. 33 Scadenza o risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa	
ART. 34 Modalità di pagamento dei corrispettivi	
ART. 35 Gestione informatizzata del servizio	
ART.36 descrizione del servizio informatico	
ART. 37 Cauzione definitiva	
ART. 38 Assicurazioni ed obblighi assistenziali-HACCP-DUVRI	
ART.39 Elezione domicilio società aggiudicataria	
PARTE II - NORME GENERALI E FINALI	
ART.40 Spese contrattuali	
ART.41 Controversie	
ART. 42 Divieto di subappalto	
ART.43 Esecuzione anticipata	
ART. 44 Rinvio	
ART. 45 Trattamento dei dati	
ART.46 Allegati	

Premessa

Il presente Capitolato ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia e Secondaria di primo grado dei Comuni di Cuglieri, Milis, Santu Lussurgiu, Zeddiani, facenti parte dell'Unione dei Comuni Montiferru/Sinis e che hanno aderito alla gestione in forma associata del servizio, per gli anni scolastici 2016/2017 -2017/2018 – 2018/2019 e il servizio mensa e trasporto pasti a domicilio per utenza sociale del Comune di Cuglieri.

Il servizio deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, cottura, confezionamento, porzionamento e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti oltre a percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni del capitolato d'appalto.

Il suddetto capitolato sarà oggetto di confronto e di condivisione in un tavolo partecipato al quale saranno invitati altri soggetti quali:

- Agenzia LAORE Sardegna;
- ASL n. 5 di Oristano;
- Rappresentanti Unione dei Comuni Montiferru/Sinis;
- Gestore servizio Mensa;
- Rappresentanti Istituto Comprensivo
- Rappresentante genitori del Comitato Mensa;
- Rappresentanti dei produttori alimentari del territorio.

Il tavolo partecipato avrà lo scopo di far nascere nella gestione della ristorazione scolastica la consapevolezza che sia necessario introdurre nell'alimentazione scolastica l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere all'esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale.

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico – sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico – sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative. L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa

L'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale. In alcuni documenti, infatti, quali la "Convenzione dei diritti dell'infanzia", adottata dall'ONU nel 1989, è sancito il diritto dei bambini ad avere un'alimentazione sana ed adeguata al raggiungimento del massimo della salute ottenibile e nella revisione della "European Social Charter" del 1996 si afferma che "ogni individuo ha il diritto di beneficiare di qualunque misura che possa renderlo in grado di raggiungere il miglior livello di salute ottenibile". Particolare attenzione è stata posta in Italia sull'alimentazione di bambini ed anziani, individuando l'errato consumo degli alimenti e bevande e il sovrappeso e l'obesità come fattori di rischio così come indicato nel Libro bianco 2011 "La salute dei bambini: Stato di salute e qualità dell'assistenza della popolazione in età pediatrica nelle regioni italiane" e nel [Libro Bianco 2012 "La salute dell'anziano e l'invecchiamento in buona salute: Stato di salute, opportunità e qualità dell'assistenza nelle regioni italiane"](#).

Pertanto la ristorazione collettiva è stata individuata come strumento prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione, facendo nascere nella gestione della ristorazione collettiva la consapevolezza che sia necessario introdurre nell'alimentazione l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale. L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione stessa.

Il servizio oggetto del presente capitolato deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti, oltre a percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni del capitolato d'appalto. In effetti, l'oggetto della ristorazione non è solo il "cibo", ma il pasto, cioè quel servizio complessivo che non si limita agli alimenti consumati, ma comprende la situazione ambientale, la qualità del

servizio e l'attenzione alle esigenze dell'utenza. Infatti, solo considerando il pasto nella sua complessità di aspetti nutrizionali, culturali, gastronomici e psicologici potrà essere raggiunto l'obiettivo fondamentale di salute e di benessere della persona, seguito da altri importanti obiettivi quali la sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

In tale prospettiva l'Unione dei Comuni Montiferru/Sinis intende gestire il servizio di ristorazione scolastica e mensa e pasti a domicilio con l'approccio degli "Acquisti Verdi" o "GPP" (Green Public Procurement) definito dalla Commissione europea come "[...] l'approccio in base al quale le Amministrazioni Pubbliche integrano i criteri ambientali in tutte le fasi del processo di acquisto, incoraggiando la diffusione di tecnologie ambientali e lo sviluppo di prodotti validi sotto il profilo ambientale, attraverso la ricerca e la scelta dei risultati e delle soluzioni che hanno il minore impatto possibile sull'ambiente lungo l'intero ciclo di vita".

Si tratta di uno strumento di politica ambientale volontario che intende favorire lo sviluppo di un mercato di prodotti e servizi a ridotto impatto ambientale attraverso la leva della domanda pubblica. Le autorità pubbliche che intraprendono azioni di GPP si impegnano sia a razionalizzare acquisti e consumi che ad incrementare la qualità ambientale delle proprie forniture ed affidamenti. In tal senso il capitolato d'appalto è un importante strumento di progettazione che può consentire di controllare gli effetti ambientali dei servizi erogati.

FINALITA' DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la finalità di:

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

PARTE I - DESCRIZIONE, CARATTERISTICHE E CONDIZIONI DEL SERVIZIO

ART.1 Oggetto dell'appalto

1. Il presente capitolato disciplina l'affidamento a impresa esterna della gestione del servizio di mensa scolastica destinato agli alunni e al personale avente diritto nelle delle Scuole dell'Infanzia e Secondaria di primo grado, dei Comuni di Cuglieri, Milis, Santu Lussurgiu, Zeddiani, facenti parte dell'Unione dei Comuni Montiferru/Sinis e del servizio di mensa e trasporto pasti a domicilio per utenza sociale del Comune di Cuglieri

ART.2 Obblighi e intenti dell'Unione dei Comuni

1. L'Unione dei Comuni richiede e 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, locali 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.
2. L'Unione dei Comuni, 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.
3. L'Unione dei Comuni - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:
 - la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
 - la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;

- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato 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.
4. L'Unione dei Comuni richiede all'appaltatore 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.
 5. L'Unione dei Comuni 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.
 6. L'elenco dei fornitori degli agriturismi 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 aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.
 7. Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte dell'impresa il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

ART.3 Definizioni

1. 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.
2. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.
3. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N.510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;
4. 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;

ART.4 Durata dell'appalto

1. Il contratto ha la durata di tre anni scolastici con possibilità di proroga tecnica nel rispetto delle disposizioni del nuovo codice degli appalti di cui al D. Lgs.vo n. 50/2016 e di tutte le norme vigenti, con decorrenza dall'effettivo inizio delle somministrazioni che sarà comunicato all'impresa dall'Unione dei Comuni (data presunta dal 01° gennaio 2017) e fino al termine del servizio (data presunta: seconda decade di giugno - oppure ultima settimana del mese di giugno se le lezioni con rientro pomeridiano si dovessero protrarre sino a tale data) e fatto salvo variazioni determinate da esigenze di servizio che comportino una diversa scadenza anticipata).
2. Per il Comune di Cuglieri, relativamente alla mensa sociale il termine di scadenza è il 30.06.2019.
3. Sarà cura dell'Amministrazione fornire all'impresa comunicazioni inerenti la data effettiva di avvio del servizio oggetto dell'appalto e di conclusione dello stesso. In entrambi i casi, inizio e termine, il preavviso potrà essere anche di soli cinque giorni. Il mancato avvio costituisce grave negligenza. L'Amministrazione si riserva di valutare l'adozione degli atti conseguenti previsti dal presente capitolato, quali la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, senza che ciò possa costituire motivo di pretese o eccezione di sorta.

4. Qualora sia indetta una nuova procedura per l'affidamento del servizio, l'aggiudicatario è escluso dalla partecipazione in quanto l'inadempimento è considerato grave negligenza accertata
5. Alla conclusione dell'anno scolastico 2018/2019, il rapporto tra l'Ente e l'appaltatore si intende automaticamente risolto, salva la facoltà insindacabile da parte dell'Ente di espressa proroga tecnica, agli stessi patti e condizioni, senza che l'impresa possa rinunciare allo svolgimento dello stesso. La proroga potrà essere comunicata nei tre mesi precedenti o successivi la naturale conclusione del rapporto e comunque prima dell'inizio del nuovo anno scolastico.
6. L'Unione dei Comuni si riserva di risolvere il contratto prima della sua naturale conclusione, per motivi di ordine finanziario, di riorganizzazione del servizio, o per gravi motivi che ne determinano la risoluzione ai sensi delle disposizioni del presente capitolato, previo preavviso di almeno 30 gg. senza che l'impresa possa vantare alcuna pretesa nei confronti della stessa.
7. E' facoltà dell'Unione dei Comuni procedere in via d'urgenza, alla richiesta di adozione degli interventi di competenza al fine dell'avvio del servizio anche nelle more della stipulazione formale del contratto, la cui data sarà concordata con l'aggiudicatario.

ART. 5 Valore dell'appalto

1. L'importo complessivo presunto dell'appalto, ammonta nel triennio a complessivi € 645.658,00 al netto dell'IVA per l'intero triennio ed è finanziato con fondi provenienti da trasferimenti dell'Unione dei Comuni Montiferru Sinis e dei comuni aderenti all'appalto.
2. I costi per la sicurezza non soggetti a ribasso ammontano a €. 0,10 a pasto per ciascun anno scolastico di durata di contratto, oltre l'IVA.
3. Il valore dell'appalto viene stimato per un periodo di tre anni scolastici, fino a giugno 2019, tenuto conto e in via puramente previsionale del numero di alunni che usufruiranno del servizio nell'anno scolastico 2016/2017, del numero di personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola.
4. E' incluso in detta previsione ogni onere che l'impresa dovrà sostenere, compresi gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, nonché la fornitura di arredi e attrezzature non presenti (es. frigo) e di tutto l'occorrente per lo svolgimento del servizio.
5. Sarà corrisposto all'impresa l'importo dovuto per i pasti effettivamente erogati.
6. L'impresa nulla ha da pretendere se il numero dei pasti è inferiore rispetto a quelli quantificati presuntivamente nel presente capitolato

ART. 6 Importo a base di gara

1. L'importo di gara è pari a € 6,50 a pasto per ciascun anno scolastico di durata di contratto (al netto dell'IVA al 5%) di cui:

- € 6,40 - soggetta a ribasso percentuale;
- € 0,10 - oneri sicurezza per rischi da interferenza non soggetti a ribasso per ogni pasto somministrato.

Tale costo si riferisce esclusivamente ai costi per la sicurezza aggiuntivi (da interferenza), pertanto sono esclusi da questo conteggio tutti gli oneri direttamente sostenuti dall'appaltatore per l'adempimento degli obblighi sulla sicurezza derivanti dalla propria attività ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008

1. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Unione dei Comuni all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi, incluse spese di sistemazione della cucina, fornitura attrezzature utili allo svolgimento del servizio.
2. L'appalto rientra nei Servizi di ristorazione scolastica di cui all'allegato IX del D. Lgs n. 50/2016.
3. Il servizio di appalto viene così classificato:

Codice CPV: 55512000-2 Servizi di gestione mensa

Codice CIG: 6811148124.

Il prezzo delle Diete Speciali si intende uguale a quello dei pasti normali.

L'importo a base d'asta (IVA esclusa) di ogni singolo pasto è suddiviso come segue:

ART. 7 Criteri e Modalità di Aggiudicazione

1. La gara verrà esperita mediante procedura aperta come definita dall'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016. Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'allegato IX del D. Lgs n. 50/2016 è aggiudicato conformemente a quanto previsto dagli articoli 60 e 144 del nuovo Codice dei contratti pubblici.

La procedura di aggiudicazione è svolta nel rispetto dei principi in materia di trasparenza e di aggiudicazione ed esecuzione di appalti di cui al D. Lgs.vo n. 50/2016.

2. Il servizio verrà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa ai sensi dell'Art. 95 comma 3 lettera c del D.Lgs 50/2016, sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico – gestionali e qualitativi (offerta tecnica) sino ad un massimo di 80 punti / 100 ed elementi economici (prezzo) (offerta economica) sino ad un massimo di 20 punti su 100, come di seguito riportato

A) OFFERTA TECNICA

1. Punti 80/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sotto elementi:

a.1) schema organizzativo / piano operativo del servizio: **max punti 40**

a.2) Modalità di acquisto degli alimenti: **max punti 28**

a.3) interventi innovativi e migliorativi del servizio: **max punti 12**

L'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti dati:

a.1) Schema organizzativo / piano operativo del servizio: (da 0 a 40 punti) di cui:

- Schema organizzativo e funzionale che l'impresa intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni etc. **punti 20.**
- Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, vedi art. 20, da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza **punti 10**
- Tipologia, descrizione, quantità e qualità delle attrezzature destinate al servizio oltre quelle presenti nella cucina **punti 5.**
- Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza: **punti 5**

a.2) Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 28 punti) di cui:

- Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori) **punti 5**
- Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40% **punti 14**
- Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, (30% in più rispetto alla percentuale del 40% richiesti nel Capitolato) **punti 4**
(Si considerano certificati anche i prodotti forniti dalle aziende iscritte nell' Albo dei fornitori degli agriturismi della Sardegna di cui alla L.R. n.1/2010)
- Altro (ulteriori proposte migliorative in merito ad acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare – **punti 5**

a.3) Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 12 punti)

- Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel presente Capitolato, e che effettivamente

rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:

- a) Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; **punti 3**
- b) Qualità del piano di educazione alimentare; **punti 4** (vedi succ.art.14 *"Impegni impresa promozione cultura alimentare"*);
- c) Altro (ulteriori proposte migliorative e innovative del servizio): **punti 5**

La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse.

La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito all'offerta tecnica sia pari o superiore a 40 punti/100

L'attribuzione discrezionale da parte di ogni commissario del coefficiente avverrà sulla base dei criteri metodologici (motivazionali) specificati nel presente bando e sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
INADEGUATO	0,00	Trattazione non sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,25	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
ADEGUATO	0.50	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONO	0,75	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
OTTIMO	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie dei professionisti di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità del candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

Tutti gli impegni assunti dall'impresa concorrente in sede di partecipazione alla gara ("offerta tecnica"), diventeranno specifici obblighi contrattuali da rispettare.

OFFERTA TECNICA MAX 80 punti - OFFERTA ECONOMICA MAX 20 punti

I punteggi verranno assegnati con i criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa e con i sistemi di cui al DPR 207/2010.

L'aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri e pesi di seguito indicati, con il metodo aggregatore/compensatore di cui all'allegato G), così come previsto dal comma 2 dell'art. 120 del DPR 207/2010.

La determinazione del punteggio relativo all'offerta tecnica per ciascuna ditta offerente avverrà attraverso il confronto disciplinato dalle linee guida dell'ANAC in materia di offerta economicamente più vantaggiosa, riferito a ciascun parametro di valutazione, a.1); a.2); a.3).

La valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuata con la seguente formula:

OFFERTA TECNICA massimo 80 punti: attribuiti come segue:

$$C(a) = \frac{1}{n} \sum [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

n = sommatoria.

L'attribuzione dei punteggi ai sub-elementi dell' "OFFERTA TECNICA" avviene attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari a ciascuno di essi, tenendo conto del grado di raggiungimento degli obiettivi di capitolato e del grado di definizione delle prestazioni offerte secondo la seguente scala di valore

-OTTIMO 1,00

-BUONO 0,75

-ADEGUATO 0,50

-PARZIALMENTE ADEGUATO 0,25

-INADEGUATO 0,00.

E' riconosciuta ai commissari la facoltà di attribuire valori intermedi.

Tali coefficienti sono applicati ai punteggi che l'Amministrazione ha indicato per ogni sub-elemento.

Essendo prevista la suddivisione dell'elemento "OFFERTA TECNICA" in sub-elementi e sub-pesi, i punteggi assegnati ad ogni soggetto concorrente in base a tali sub-elementi sono riparametrati al peso previsto per ciascun parametro di valutazione, attribuendo il coefficiente pari a uno al concorrente la cui offerta tecnica ottenga la somma più alta dei sub-punteggi relativi all'elemento di partenza e alle altre somme coefficienti, variabili tra uno e zero, in proporzione lineare. L'affidamento tuttavia sarà effettuato nei confronti di chi avrà ottenuto, sulla base dei parametri indicati, il punteggio maggiore.

L'attribuzione discrezionale da parte di ogni commissario del coefficiente avverrà sulla base dei criteri metodologici (motivazionali) specificati nel presente capitolato sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

B) OFFERTA ECONOMICA

Fattore ponderale totale 20/100

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui la stazione appaltante debba valutare un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = P_i \times C$$

$\frac{P_o}{P_i}$

Ove:

X= coefficiente totale attribuito al concorrente;

P_i= prezzo più basso;

C=fattore ponderale;

P_o= prezzo offerto.

Sono escluse da valutazione, e pertanto, non sarà attribuito nessun punto, alle offerte condizionate o espresse in modo indeterminato.

Sono ammesse solo offerte economiche in ribasso.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A. Il punteggio finale complessivamente attribuito all'impresa sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la ditta che avrà conseguito il punteggio più alto.

L'Unione dei Comuni Montiferru/Sinis si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta valida o di non aggiudicare il servizio ad alcun concorrente nel caso di offerte non ritenute idonee o anomale.

Il punteggio finale complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

Il prezzo complessivo del servizio oggetto della gara si ottiene moltiplicando il prezzo per ogni pasto (al netto del ribasso offerto) per il totale dei pasti previsti indicati nel presente capitolato.

Per ogni altro aspetto inerente la disciplina della gara si rimanda al relativo bando.

ART. 8 Revisione dei Prezzi

1. A norma di legge, l'importo a pasto potrà essere soggetto unicamente a revisione sulla base della rivalutazione annuale degli indici ISTAT ai sensi delle norme vigenti in materia.

ART. 9 Descrizione Del Servizio

1. Oltre a quanto già previsto all'art. 1, il servizio prevede, nei giorni feriali (esclusi i festivi) le seguenti operazioni a carico dell'appaltatore:

- a. acquisto derrate alimentari, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato;
- b. approvvigionamento gas, necessario alla cottura dei cibi, mediante bombole gpl a carico dell'appaltatore.
- c. Allestimento locale cucina con gli interventi necessari per il corretto funzionamento per il regolare svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente. A conclusione dell'appalto il locale cucina dovrà essere riconsegnato all'Amministrazione in ottimo stato.

Nello specifico :

c.1. L'impresa dovrà provvedere all'installazione presso il locale cucina delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio

c.2. Le attrezzature di cui ai precedenti punto c.1. a scadenza del contratto restano di proprietà dell'appaltatore.

L'Amministrazione è sollevata da ogni responsabilità in merito alla custodia di dette attrezzature durante lo svolgimento del servizio e nel periodo di sospensione dello stesso.

- d. la sanificazione dei tavoli della sala mensa e l'apparecchiatura del refettorio anche con materiale a perdere, purché atossico.

d.1. Per la scuola dell'infanzia: tovaglette in stoffa; stoviglie preferibilmente in materiali riutilizzabili quali ceramica, vetro, melamina e vassoi lavabili meccanicamente, gli stessi dovranno essere lavati e sterilizzati a cura e spese dell'impresa. Salvo comunicazione alla stazione appaltante, in caso di comprovato impedimento (quale ad es. guasto temporaneo della lavastoviglie), potranno essere utilizzate stoviglie monouso (incluso ferma-bicchieri) le quali dovranno essere in materiale inodore, atossico e biodegradabile e resistenti tali da non deformarsi a contatto con alimenti ad alta temperatura (es. minestre). Non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

d.2 Il primo piatto, il secondo e la frutta dovranno essere immessi in piatti separati

- e. La preparazione dei pasti nello stesso giorno in cui verranno consumati, secondo la tabella dietetica e le grammature approvate dalla ASL n. 5 di Oristano. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n.° 283 e s.m.i. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo

tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche. tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche.

- f. Per la preparazione dei pasti per utenza sociale, prevista nel Comune di Cuglieri per 7 giorni settimanali, la Ditta potrà usufruire della cucina anche nei giorni non previsti per la mensa scolastica, ossia sabato, domenica e festivi

- g. Predisposizione di pasti/diete differenziati:

Le diete speciali sono destinate a:

f.1 - alunni/insegnanti ed utenza sociale, affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, riferite anche solo a specifiche pietanze o componenti il pasto;

f.2 - soggetti obesi; - soggetti diabetici; - soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio da presentare direttamente all'appaltatore.

f.3 - alunni/insegnanti ed utenza sociale aderenti a scelte religiose il cui credo prevede l'esclusione di alcuni alimenti presenti nella tabella dietetica allegata.

f.4 – L'appaltatore, se richiesto, avrà cura di:

- preparare "pasti per celiaci"
- confezionare diete senza glutine;

Il personale incaricato della preparazione delle diete per celiaci deve avere idonea formazione in materia.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire in zona ben identificata e separata dall'attività utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti ben identificabili e destinati soltanto a questo tipo di preparazioni.

Tutto il personale dell'impresa dovrà rispettare la normativa in materia di privacy riguardo alla documentazione e/o alle informazioni di cui entrerà in possesso.

f.5 - Se richiesto l'appaltatore avrà cura di predisporre diete in bianco le quali non necessitano di certificato medico. In caso di malesseri passeggeri (non oltre tre giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori e richiesta dell'utenza, che comporterà la richiesta di una dieta in bianco.

Conseguentemente l'impresa si impegna alla predisposizione di dette diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Tale dieta deve essere predisposta e composta nel seguente modo:

Primo piatto: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva, eventualmente con parmigiano grattugiato;

Secondo piatto: carne o pesce magri, cotti al vapore o ai ferri o lessati;

Contorno: verdura lessata o stufata, condita con olio crudo extravergine di oliva ed eventualmente limone; Pane e frutta

- h. **La cottura ed il confezionamento dei pasti:** I pasti dovranno essere cucinati nel locale cucina, nel rispetto della normativa di settore concernente il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed ogni accorgimento atto ad evitare la contaminazione degli alimenti da somministrare. L'appaltatore si obbliga a rispettare giornalmente l'allegata tabella dietetica, che nel corso dell'appalto potrà subire delle variazioni, su richiesta dell'Amministrazione, senza alcun onere aggiuntivo al prezzo offerto in sede di gara e previa autorizzazione della ASL.

Particolari accorgimenti e modalità di preparazione potranno essere richieste nei confronti di bambini utenti con disturbi alimentari di masticazione o di deglutizione.

- i. **la distribuzione dei pasti,**

-per la mensa scolastica L'appaltatore avrà cura di provvedere alla somministrazione dei pasti e allo scodellamento ad ogni singolo utente. L'Amministrazione si riserva, per particolari esigenze (tipo viaggi istruzione, ecc.), di richiedere il confezionamento dei pasti in monoporzioni termosaldate o tipo pranzo al sacco. In tal caso non sarà dovuto all'impresa nessun importo aggiuntivo rispetto a quello oggetto di aggiudicazione. Gli alimenti, quali ad es. la carne, dovranno

essere serviti in dimensioni tali da renderli adatti all'età dei fruitori al fine di facilitarne l'ingestione;

Per la mensa sociale e il trasporto pasti a domicilio: alla distribuzione presso la mensa sociale a Cuglieri, in fase di allestimento, e al trasporto - presso il domicilio degli utenti nel centro abitato di Cuglieri e nelle borgate della Zona ERSAT, di Santa Caterina di Pittinuri, di S'Archittu e di Torre del Pozzo. La distribuzione dovrà essere svolta con mezzi a ridotto impatto ambientale (categoria euro4 o superiore) e con una logistica volta a ottimizzare i percorsi.

Il Servizio di trasporto, effettuato con mezzo della Ditta idoneo al trasporto pasti e distribuzione presso la mensa anziani o il domicilio degli utenti, dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro i 40 minuti dall'ultimazione della cottura. Pertanto dovranno utilizzarsi contenitori isotermici che garantiscano il mantenimento delle temperature per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione

- j. **Fornitura e distribuzione di acqua minerale naturale:** L'Amministrazione chiede che venga somministrata durante i pasti l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, per casi che esulano dall'appaltatore, non è perseguibile, sarà cura dello stesso fornire acqua minerale naturale in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi, come da modalità di seguito descritte: nella scuola dell'infanzia la fornitura dell'acqua dovrà essere effettuata in bottiglie da litri 1,5 ogni tre alunni. La fornitura dell'acqua trasportata per l'utenza sociale dovrà avvenire in bottiglie di 0,5 l
- k. **Distribuzione a tavola della frutta** L'appaltatore avrà cura di somministrare la frutta, ove necessario sbucciata, prevista dalla tabella dietetica avendo cura di garantire la varietà della stessa. Per la mensa sociale dovrà essere collocata nell'apposito contenitore termico insieme al pane.
- l. **sparecchiare al termine del servizio** con lavaggio delle stoviglie a carico dell'appaltatore e riordino dei locali.
- m. **pulizia e sanificazione** dei diversi locali e attrezzature adibite a servizio mensa (incluse le aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali della mensa), dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto al servizio mensa da compiersi giornalmente al termine di ogni pasto nel rispetto delle suddivisione di competenze tra scuola e Comune prevista dalla normativa vigente nel periodo di durata del contratto. E' inteso che tutte le attrezzature e i detersivi e altri materiali dovranno essere acquistati dall'impresa. I prodotti detersivi e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010) o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti
- n. **raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti:** per tale attività si rimanda al successivo articolo 17 (trattamento residui) del presente capitolato.
- o. **sostituzione alimenti:** Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari in sostituzione della frutta, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali: Natale (es. panettone e/o pandoro), Carnevale (es. Frittelle/chiacchiere), Pasqua (es. uovo di cioccolato o colomba o pardule) e chiusura anno scolastico (dolce), nonché la fornitura di pasti freddi (confezionati per ogni singolo consumatore) in piatti monouso di materiale anallergico e opportunamente sigillati) o di pranzo al sacco, per singolo consumatore, includente un panino con prosciutto crudo e verdura, un panino con prosciutto cotto senza polifosfati e formaggio, una bottiglia d'acqua ½ litro, un succo di frutta; un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, un bicchiere e tovagliolo a perdere
- p. **stoviglie:** Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire preferibilmente in materiali riutilizzabili quali ceramica, vetro,

melamina e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. Sarà cura dell'impresa fornire tutti gli utensili e attrezzature per la preparazione dei pasti. Sarà cura dell'appaltatore procedere al lavaggio delle stoviglie impiegate mediante utilizzo di lavastoviglie. Una soluzione alternativa, esclusivamente in caso di momentaneo guasto, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature utilizzate è da intendersi a carico dell'impresa.

- q. **Disinfestazioni** sarà cura dell'appaltatore, coinvolgendo le autorità competenti, attivarsi per gli eventuali interventi di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e altro al fine di garantire perennemente la perfetta igiene dei locali impiegati per lo svolgimento del servizio
2. L'Unione dei Comuni potrà disporre la proroga del contratto nei termini di cui all'articolo 106 del D. Lgs.vo n. 50/2016 e di ogni altra vigente disposizione.
 3. L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali.
 4. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente Capitolato;

ART. 10 Tipologia dell'utenza

1. L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia e Scuola Secondaria di Primo grado.
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa);
- utenza prevalentemente anziana, indicata dall'ufficio di Servizio sociale del Comune di Cuglieri.

ART. 11 Sedi, pasti da erogare, orari mensa

1. Per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, i Comuni interessati al servizio concedono all'impresa aggiudicataria, per tutta la durata contrattuale, i locali cucina e refezione, di proprietà degli enti partecipanti, ubicati:
per la mensa scolastica, nei Comuni di:
 - Cuglieri, presso la sede dell'Istituto Comprensivo sito nella via delle Rimembranze;
 - Milis, presso la scuola dell'Infanzia sita in via Vacca con accesso via Frabassallus;
 - Santu Lussurgiu presso la scuola dell'Infanzia sita in via Suor Modesta;
 - Zeddiani: presso la scuola dell'Infanzia sita in via XXIV Maggio.
 - Per la mensa sociale del Comune di Cuglieri:
 - presso la mensa sociale e trasportato fino alle borgate marine in caso di richiesta dell'utenza.
2. L'Impresa aggiudicataria, dovrà dichiarare di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali cucina e mensa, di averli visitati e di essere quindi edotta di tutte le circostanze di luogo e di fatto, in particolare per quanto attiene le attrezzature assegnate in dotazione e non potrà sollevare obiezioni al riguardo.
3. Il servizio dovrà essere espletato presso le scuole dei seguenti comuni:
 - Cuglieri, Milis, Santu Lussurgiu e Zeddiani, per un numero presunto annuo di pasti indicato nel bando di gara.
 - Comune di Cuglieri – mensa sociale per un numero presunto annuo di pasti, indicato nel bando di gara.

Sono fatte salve eventuali variazioni delle sedi suddette per eventuali lavori o altre situazioni che dovessero verificarsi durante gli anni scolastici e/o l'anno solare per la mensa sociale del Comune di Cuglieri.

La somministrazione deve essere attuata tra le ore 12:00 -12,30 compreso il personale ATA e insegnanti, aventi diritto, cinque giorni alla settimana – dal lunedì al venerdì per la scuola dell'Infanzia e due giorni la settimana per le Scuole Secondarie di primo grado del Comune di Cuglieri, fatte salve eventuali variazioni.

Il menù deve prevedere la somministrazione ad ogni utente di un primo piatto, un secondo piatto, il contorno, il pane, la frutta di stagione, acqua. Per la scuola dell'infanzia, la merenda di metà mattina e/o primo pomeriggio sentita la scuola (frutta di stagione fresca o secca, pane, yogurt e derivati del latte, miele). La variabilità del menù per il pranzo può essere ottenuto semplicemente con l'utilizzo di prodotti di stagione, con i quali si possono elaborare ricette sempre diverse, in particolare primi piatti.

Pertanto la ditta dovrà provvedere alla cottura dei cibi presso il centro cottura più vicino ed idoneo a servire le scuole in cui non sono presenti centri cottura, effettuandone il trasporto con idonei contenitori termici e nel rispetto di tutte le modalità e precauzioni richiesti dalle norme vigenti.

Per la mensa scolastica: La somministrazione deve essere attuata tra le ore 12:00 -12,30 compreso il personale ATA e insegnanti, aventi diritto, cinque giorni alla settimana – dal lunedì al venerdì per la scuola dell'Infanzia e due giorni la settimana, martedì e venerdì, per le Scuole Secondarie di primo grado del Comune di Cuglieri, fatte salve eventuali variazioni. L'orario dei due giorni dovrà essere concordato con il personale docente.

Per la mensa sociale e il trasporto pasti a domicilio: la distribuzione dovrà avvenire dalle ore 12.00.

4. Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il quantitativo dei pasti sopra indicato, gli stessi potrebbero esseri soggetti a variazioni in aumento o diminuzione. L'impresa nulla ha da pretendere se il numero dei pasti risulti inferiore rispetto a quelli quantificati presuntivamente nel presente capitolato e nella gara di aggiudicazione del servizio.
5. L'orario di somministrazione dei pasti sopra indicato potrebbe essere modificato in relazione alle esigenze della scuola. Lo stesso sarà comunicato all'impresa prima dell'avvio del servizio.
6. L'appaltatore ha l'obbligo di acquisire giornalmente, entro le ore 9,45, il numero dei pasti da fornire.
7. Nel corso dell'esecuzione del contratto potrebbero verificarsi modifiche, in aumento e/o in diminuzione, del numero di pasti erogati e/o delle scuole interessate dal servizio. In entrambi i casi l'aggiudicatario non potrà rinunciare allo svolgimento del servizio e non potrà richiedere oneri aggiuntivi.
8. In ogni caso nell'esecuzione del servizio l'appaltatore dovrà attenersi a tutte le indicazioni e direttive che verranno formulate dall'Unione dei Comuni.

ART.12 Quantità e qualità degli alimenti

1. L'impresa dovrà provvedere a fornire gli alimenti da somministrare agli insegnanti nel rispetto della grammatura e della qualità indicate nell'all.3 "TABELLA DIETETICA". Le grammature indicate nell'all.2 "GRAMMATURE ALIMENTI PER ETA" si intendono al crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti a qualsiasi motivo.
2. L'impresa nella predisposizioni dei pasti dovrà attenersi, oltre a quanto previsto nel presente capitolato d'appalto, alle caratteristiche indicate negli allegati al medesimo documento.
3. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n.° 283 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e della L.R. N. 1/2010, per quanto riguarda l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, locali 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.

E' vietata ogni forma di utilizzo di avanzzi. E' fatto divieto all'impresa fornitrice

- usare le derrate alimentari posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- ricongelare le materie prime surgelate;
- congelare le materie prime acquistate fresche.
- È esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti.
- utilizzare prodotti o loro derivati da colture geneticamente modificate (OGM) né carni di animali allevati con mangimi provenienti da tali colture.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche. In particolare si precisa: la verdura deve essere pulita e igienizzata con appositi prodotti lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo. Tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.

4. Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta così ripartite :
 - 30% Biologico;
 - 40% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta).
5. L'impresa deve inviare, prima dell'avvio del servizio, agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.
6. L'impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedasi LR. n. 1/2010.
7. In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della mensa scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.
8. Per ciascun prodotto impiegato l'impresa deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.
9. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'all.1 "SPECIFICHE TECNICHE".
10. Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.
11. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.
12. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.
13. L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Unione dei Comuni, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.
14. L'impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile all'Unione dei Comuni le schede tecniche dei prodotti stessi.
15. L'impresa deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.
16. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART.13 Menù e tabelle dietetiche

1. Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dall'Unione dei Comuni, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le stesse tabelle saranno consegnate all'appaltatore all'atto dell'avvio del servizio, tenendo conto di quelle stabilite dalla ASL alla stessa data.
2. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in

menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dall'Unione dei Comuni tenendo conto della situazione climatica contingente.

3. 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.
4. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Unione dei Comuni, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:
 - Guasto di uno o più impianti;
 - Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti interruzione dell'energia elettrica;
 - Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
5. L'aggiudicatario è tenuto a fornire all'Unione dei Comuni, (nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione), le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.
6. L'aggiudicatario rende note all'utenza le tabelle di cui al comma 5 con affissione nei locali della scuola;

ART. 14 Impegni dell'impresa relativi alla promozione della cultura alimentare

1. L'aggiudicatario presenta un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare che:
 - provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
 - attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
 - Organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
 - Valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.
2. Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agrobiodiversità locali.
3. Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART.15 Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

1. In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della mensa scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.
2. Per ciascun prodotto impiegato l'impresa deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

ART. 16 Norme e modalità di preparazione dei pasti

1. I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'all.1, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.
2. Le grammature previste nell'all.2 potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.
3. In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dall'Unione dei Comuni sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.
4. L'unione dei Comuni potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con l'impresa le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.
5. Per la preparazione dei pasti l'impresa dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
6. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.
7. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nell'all.1.
8. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi)
9. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'all.1 o modificati successivamente all'approvazione.
10. In particolare si richiede :
 - che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento nelle celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
 - che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carni trite), sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
 - che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuate la mattina stessa;
 - che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
11. E' inoltre importante eseguire le seguenti modalità nelle esecuzioni delle ricette:
 - cuocere le verdure a vapore o al forno
 - sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale
 - cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili
 - aggiungere i condimenti possibilmente a crudo
 - preparare il purè con patate fresche lessate
 - le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto

- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta.
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con l'Unione dei Comuni le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

12. E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti

13. Le bacinelle e relativi coperchi, contenitori isotermini multi razione, contenitori isotermini, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermini completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'aggiudicatario qualora fosse necessario integrare quelle fornite dalla stazione appaltante.

ART. 17 Approvvigionamento delle derrate

1. L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il locale cucina, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. Deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

ART.18 Variazione del menù

1. Al fine di ottimizzare il servizio, la tabella dietetica, previa approvazione della ASL, potrebbe subire delle variazioni anche in relazione ad eventuali utenti in età compresa tra i 24 e 36 mesi.
2. Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa aggiudicataria senza specifica comunicazione scritta da parte dell'Unione dei Comuni. L'inottemperanza a quanto sopradisposto comporterà l'applicazione della sanzione prevista al successivo art.32 (*inadempienze contrattuali e penali*).

ART. 19 Trattamento dei residui

1. Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art.16 (*Norme e modalità di preparazione dei pasti*), o concordato direttamente con l'Unione dei Comuni sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.
2. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
3. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità e normativa vigente nel Comune in cui si svolge il servizio. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.
4. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
5. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio mensa, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa.
6. L'impresa, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).
7. L'Unione dei Comuni, in aderenza alla Legge 155/2003, previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'aggiudicatario, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nella mensa scolastica,

anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. L'orario di ritiro sarà concordato con l'aggiudicatario.

ART.20 Locali, impianti e attrezzature

1. L'Unione dei Comuni, limitatamente al periodo contrattuale mette a disposizione dell'impresa aggiudicataria, a titolo gratuito:
 - i locali cucina siti all'interno delle scuole dei Comuni in cui si svolge il servizio;
 - l'attrezzatura per il servizio di ristorazione conservata nei locali cucina delle stesse scuole;
 - l'attrezzatura presente nei refettori delle medesime scuole. Tale attrezzatura sarà oggetto di apposito inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione comunale e di un rappresentante dell'impresa Aggiudicataria prima dell'inizio del servizio). L'impresa Aggiudicataria assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne il funzionamento e la buona conservazione.
2. Sarà a carico delle Amministrazioni comunali la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali interessati dal servizio;
3. Sono a carico della ditta Aggiudicatrice:
 - a) le azioni, da attuarsi prima dell'avvio del servizio di mensa, nel locale cucina, in disuso al momento della consegna, quali :
 - l'acquisizione delle autorizzazioni all'utilizzo e adozione di azioni e atti inerenti la sicurezza;
 - acquisizione di tutte le autorizzazioni sanitarie necessarie al regolare esercizio e funzionamento del servizio mensa, previste dalla vigente legislazione in materia di igiene pubblica e di pubblici esercizi
 - realizzazione degli interventi ritenuti necessari e migliorativi su ambienti, arredi, attrezzature e dispositivi
 - voltura dell'autorizzazione sanitaria a nome dell'impresa aggiudicataria
 - DVR
 - PIANO HACCP
 - La manutenzione ordinaria delle attrezzature, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'impresa Aggiudicataria stessa. L'impresa Aggiudicataria dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato consegnati dall'Amministrazione
 - b) L'impresa deve tenere conto di tutte le circostanze necessarie per la realizzazione dell'intervento, anche quelle non specificatamente previste nei documenti contrattuali e nulla può essere richiesto all'Unione dei Comuni, in caso di eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso dei lavori.
 - c) L'appaltatore, relativamente a fornitura, montaggio e collaudo delle attrezzature è tenuto a produrre, dopo il collaudo di ogni singolo bene installato, i certificati di garanzia, questi devono tassativamente essere non inferiori ai 5 anni, sia sulle parti idrauliche, meccaniche che elettriche. La stazione appaltante non accetterà certificati di garanzia con durata inferiore. L'Unione dei Comuni resta pertanto sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo dovesse derivare da fatti non prevedibili al momento dell'aggiudicazione.
4. Le attrezzature dei Comuni attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'impresa Aggiudicataria nello stato in cui si trovano.
5. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'impresa Aggiudicataria, nonché al personale espressamente autorizzato.
6. Sono a carico dell'impresa aggiudicataria la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà dei Comuni che dell'impresa Aggiudicataria, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. Analoghi accorgimenti e forniture dovranno essere attuati con riferimento alle zone lavaggio e refettori ove avrà luogo il servizio.
7. Sono inoltre a carico dell'impresa:

- utensili e attrezzature utili allo svolgimento del servizio (inclusi idonei carrelli per la somministrazione necessari;
 - piatti, posate, bicchieri e sottobicchieri, tovaglioli e tovagliato e quant'altro necessari per il confezionamento, distribuzione e consumazione dei pasti;
 - i detersivi e le attrezzature utili ad effettuare la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate;
 - i rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici e relativi supporti;
8. L'impresa dovrà inoltre fornire tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio seppure non contemplato nel presente capitolato;
 9. Tutte le attrezzature (es., carrelli ecc.) forniti dall'impresa prima dell'inizio del servizio, dovranno essere ritirati dall'aggiudicatario al termine del servizio. L'Unione dei Comuni si intende sollevata da qualsiasi responsabilità in merito alla custodia della stessa. Il personale dell'impresa aggiudicataria, è tenuto prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.
 10. Dal momento della consegna e fino al termine del contratto l'impresa assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'utilizzo dei locali, degli impianti e delle attrezzature. I locali dovranno essere utilizzati per i soli fini indicati nel presente capitolato.
 11. L'impresa aggiudicataria risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o del suo personale possa derivare all'Unione dei Comuni ed a terzi in conseguenza dei servizi svolti, rendendo in tutti i casi l'Unione dei Comuni sollevata ed indenne da ogni responsabilità sia civile che penale.
 12. Eventuali danni derivanti da un uso non corretto dei locali, degli impianti e delle attrezzature, imputabili all'appaltatore e/o anche a terzi ma da esso non segnalati o rilevati al momento, saranno ad esso stesso addebitati, avvalendosi delle somme cauzionali.
 13. I danni arrecati dal personale impiegato nell'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni non siano accolte e l'impresa aggiudicataria non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato di 5 giorni, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.
 14. L'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio fra l'Unione dei Comuni e l'impresa aggiudicatrice, entro 5 giorni dall'avvenuta contestazione.
 15. Le responsabilità suindicate ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi derivante dalla gestione del servizio, saranno altresì coperte da polizza assicuratrice stipulata dal soggetto appaltatore.
 16. Sono a carico dell'impresa i consumi di gas relativi al servizio (l'impresa si premunerà di acquistare il gas gpl);
 17. L'unione dei Comuni, in occasioni particolari e/o durante il periodo di sospensione del servizio, si riserva di utilizzare il locale cucina e le attrezzature presenti, di sua proprietà, senza che l'impresa possa eccepire alcunché.

ART.21 Consumi utenze idriche ed elettriche

1. sono a carico di ciascun Comune i consumi elettrici ed idrici. L'impresa dovrà avere cura di contenere i consumi;
2. potranno essere addebitati oneri evidentemente dovuti a incuria dell'impresa (es. rubinetti aperti, luci accese, ecc..).

ART.22 Personale

1. L'impresa dovrà provvedere:
 - a) ad individuare e comunicare il nominativo del proprio coordinatore responsabile della gestione del servizio.
 - b) sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'Unione dei Comuni, il Comune in cui si svolge il servizio, la ASL, la Commissione Mensa ed all'occorrenza con il dirigente scolastico.
 - c) Il Coordinatore responsabile, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Dovrà mantenere un

contatto continuo con il Comune in cui si svolge il servizio per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile;

- d) Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune in cui si svolge il servizio e dall'Unione dei Comuni al rappresentante designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa. In caso di assenza o inadempimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) l'impresa dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'amministrazione.
- e) Il coordinatore sopradDETTO e/o comunque l'impresa sarà considerata responsabile, e pertanto soggetto a risarcimento danno, della mancata interruzione del servizio e dell'adozione delle misure atte a garantire comunque un pasto alternativo ai commensali, qualora, durante lo svolgimento del servizio, siano rilevate situazioni a rischio per la salute degli alunni/insegnanti (Es. somministrazione di pasti deteriorati, comunque apparentemente tossici e/o maleodoranti, presenza di corpi estranei ecc.)
- f) garantire il personale minimo richiesto per la somministrazione dei pasti in quantitativo sufficiente a garantire il servizio con efficienza. Il rapporto inservienti/commensali non dovrà comunque mai essere inferiore a 1/20 . E' da intendersi che dal 1° commensale eccedente i 20, si determina inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva.
- g) Il personale minimo previsto in rapporto 1/20 dovrà assicurare il servizio di distribuzione dall'inizio alla fine del servizio.
- h) Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio con personale di pari qualifica e pari monte ore.

2. Igiene del personale:

- a) Il personale è tenuto al rispetto delle norme relative alla cura della propria persona ed in particolare la pulizia delle mani; a tale scopo l'impresa dovrà mettere a disposizione a proprie spese, sapone disinfettante (con apposito erogatore) ed asciugamani a perdere corredati di apposito contenitore.
- b) L'impresa aggiudicataria deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:
 - guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;
 - guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani da sostituire più volte durante la somministrazione;
 - mascherine monouso da utilizzare durante la somministrazione in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
 - cuffie ove contenere opportunamente la capigliatura;
 - rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il locale cucina dispensatori di sapone liquido;
 - camici a manica lunga di colore chiaro;
 - ad indossare il tesserino di riconoscimento indicante il nome dell'impresa, la foto il nome e cognome del titolare atto alla somministrazione.
- c) Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo capi diversi per la somministrazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.
- d) E' fatto divieto per il personale addetto alla somministrazione: masticare gomme, indossare orologi, orecchini, collane, bracciali, anelli, indumenti provvisti di perline o altre applicazioni che nonostante l'utilizzo del camice possano cadere accidentalmente negli alimenti.

3. formazione del personale:

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

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

- Ai sensi del reg. ce 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro
- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro, addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego.

Inoltre

- ✓ alimentazione e dietetica;
 - ✓ origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.
 - ✓ metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);
4. L'Unione dei Comuni si riserva il diritto di valutare il servizio espletato e di chiedere all'impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio.
 5. L'incarico di cui al presente capitolato non comporta vincolo di subordinazione verso l'Unione dei Comuni né dell'impresa aggiudicataria né dei suoi addetti (soci e/o dipendenti) che pertanto non potranno vantare diritti verso la stessa Unione per essere assunti alle dipendenze della stessa.
 6. Il personale dell'impresa, inoltre, non dovrà assolutamente creare intralcio allo svolgimento dei compiti di controllo dei dipendenti comunali incaricati, bensì dovrà adoperarsi e collaborare per risolvere nel più breve tempo possibile qualsiasi problema o evento imprevisto.
 7. L'impresa aggiudicataria, nonché il personale impiegato nel servizio, hanno l'obbligo di riservatezza sui dati personali e/o sensibili relativi all'utenza e di rispetto delle prescrizioni di cui al D. Lgs. n. 196/2003 in materia di protezione dei dati, provvedendo alla designazione degli incaricati del trattamento dati. Sarà cura dell'impresa comunicare il nominativo del titolare del trattamento dei dati e degli incaricati.
 8. L'impresa sarà inoltre obbligata ad osservare tutte le misure prescritte a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, come disposto dalla legge 3 agosto 2007 n. 123, dal decreto legislativo del 19 aprile 2008 n. 81.
 9. L'impresa aggiudicataria dovrà ottemperare e farsi carico del rispetto di tutti gli obblighi infortunistici, assicurativi, previdenziali e assistenziali previsti dalla normativa vigente nei confronti del proprio personale ed applicare i trattamenti normativi e retributivi previsti dal contratto collettivo di settore.

ART.23 Divieti

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.
2. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.
3. 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
4. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio

ART.24 Comitato Mensa

1. In ogni Comune potrà essere nominato il "Comitato Mensa", i cui membri svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.
2. Il Comitato tra l'altro potrà concertare con il gestore, e proporre ai Comuni ed all'Unione dei Comuni, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Oristano.

ART. 25 Aspetti gestionali ed ulteriori obblighi dell'appaltatore

1. L'impresa aggiudicataria del servizio ha l'obbligo di:
 - a) uniformarsi a tutte le disposizioni enunciate nel presente capitolato, nonché a quanto offerto in sede di gara;
 - b) approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti nell'all.1 oltre che nel presente capitolato;
 - c) osservare il menù allegato al presente capitolato che potrà essere oggetto di modifica a seguito esiti tavolo partecipato mense scolastiche, agenzia LAORE Sardegna e ASLI n.5 Oristano;
 - d) applicare al proprio personale le condizioni normative e retributive risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, vigenti in favore dei dipendenti delle Imprese del settore, nella località e nel tempo in cui si svolge l'appalto, impegnandosi ad osservare integralmente tutte le norme anche dopo la scadenza dei contratti stessi e fino alla loro sostituzione anche se non aderisse alle associazioni stipulanti o da queste recedesse oppure mutasse dimensione o struttura ovvero qualificazione giuridica, economica o sindacale;
 - e) provvedere al pagamento puntuale dello stipendio al personale. Le buste paga quietanzate dovranno essere presentate insieme alla fattura del medesimo mese di servizio).
 - f) provvedere, nei confronti del suddetto personale, ad ogni onere assicurativo, assistenziale e previdenziale, con l'esclusione di ogni possibilità di rivalsa nei confronti dell'Unione dei Comuni. L'Unione dei Comuni si riserva la facoltà di chiedere in qualsiasi momento la verifica di tali norme e di denunciare eventuali inadempienze alle competenti autorità;
 - g) sostituire immediatamente il personale in caso di assenza;
 - h) garantire che il personale impiegato:
 - ✓ abbia ricevuto un'adeguata formazione relativa al ciclo di produzione in materia di igiene e comportamento alimentare comprensivo di somministrazione di alimenti nelle mense e/o refettori per minori e che detto personale sia soggetto ad aggiornamento.
 - ✓ conosca le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e le norme di igiene della produzione e pertanto deve conoscere i criteri di base in relazione alla normativa vigente in materia con obbligo dell'impresa di procedere a corsi di aggiornamento e di formazione periodici (dei quali dovrà essere data preventiva comunicazione all'unione dei Comuni con lauto anticipo).
 - ✓ sia provvisto durante la somministrazione di indumenti da lavoro puliti, inclusi camice a maniche lunghe- copricapo e guanti monouso in caso di ferite alle mani;
 - ✓ utilizzi indumenti distinti, per le differenti fasi preparazione distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione
 - ✓ segua una accurata igiene personale - eviti di masticare gomme e di indossare anelli bracciali, collane, orecchini ed orologio – abbia le unghie corte e prive di smalto.
 - ✓ tenga un comportamento educato e rispettoso nei confronti del personale dei Comuni, dell'Unione dei Comuni, della scuola e specialmente con gli alunni.
 - ✓ abbia un comportamento riguardoso e corretto garantendo la riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono dei servizi;

- ✓ sia sempre provvisto di tesserino nominativo di riconoscimento indicante il Nome dell'impresa, la foto il nome e cognome della persona atta alla somministrazione dei pasti
- i) adottare i provvedimenti di competenza nei confronti del personale che, per comprovate ragioni non si dimostri idoneo allo svolgimento del servizio richiesto (ad es. non adotti le prescrizioni igienico sanitarie sopradette, abbia assunto gravi atteggiamenti ed espressioni verbali poco rispettose nei confronti degli alunni e del personale comunale o scolastico);
- j) ottemperare a quanto richiesto dalla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'impresa si impegna a comunicare la variazione del nominativo del responsabile della sicurezza indicato nell'istanza di partecipazione alla gara.
- k) consentire, in qualsiasi momento, le ispezioni e verifiche che l'Unione dei Comuni ritenga necessarie. Le verifiche saranno svolte anche dalla commissione mensa;
- l) essere in regola con gli adempimenti di cui al D.Lgs.155/97 (piano di autocontrollo) che sarà presentato con la documentazione utile alla stipula del contratto;
- m) individuare un proprio referente/coordinatore con funzioni di raccordo con l'Unione dei Comuni e comunicarne il nominativo ed i recapiti (telefono cellulare, fax, e-mail) all'Ufficio Cultura entro la data di decorrenza dell'appalto, tale referente dovrà essere raggiungibile tutti i giorni a tutte le ore, oltre a garantire l'intervento in caso di esigenze particolari;
- n) effettuare a proprio carico gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sulle attrezzature e sugli elettrodomestici (grandi e piccoli) impiegati per lo svolgimento del servizio, inclusi quelli di sua proprietà, senza richiesta di oneri aggiuntivi.
- o) Rispettare il tempo limite di 30 minuti tra la fine della cottura e la somministrazione dei pasti;
- p) rispettare gli orari di inizio e fine pasto che saranno concordati con i Comuni, l'Unione dei Comuni e le Autorità Scolastiche e comunicati all'impresa all'inizio del servizio;
- q) adottare tutti gli accorgimenti utili al miglioramento del servizio a seguito di segnalazioni verbali e scritte comunicate durante l'anno scolastico.
- r) attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.
- s) redigere, entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (D. Lgs. 81/2008). Dovrà essere comunicato al Comune il nominativo del referente per la sicurezza, prima dell'inizio del Servizio, qualora si faccia riferimento a persona diversa da quella indicata nell'istanza di partecipazione alla gara d'appalto.
- t) farsi carico della dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.
- u) predisporre, conformemente alle normativa vigente (D. Lgs. 493 del 14/8/1996), e far affiggere a propria cura e spese presso i locali del servizio mensa, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.
- v) prestare la massima sorveglianza sulla sicurezza dei locali utilizzati, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e di ogni oggetto ivi contenuto e conservato assumendo a proprio carico il totale ripristino di quanto venisse danneggiato dal personale nell'espletamento dei servizi;
- w) provvedere alle operazioni di apertura e di chiusura dei locali oggetto del servizio;
- x) far fronte a proprio carico alle spese di manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature e alle spese di pulizia dei locali e degli spazi interessati;
- y) dare notizia all'Amministrazione, con il mezzo più celere e comunque anche in forma scritta entro 24 ore dall'accaduto, di tutti gli incidenti o fatti dolosi che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verificino danni, indipendentemente dall'osservanza da parte dell'impresa stessa degli altri obblighi stabiliti da norme legislative o contrattuali per essa vincolanti;

- z) contrarre ogni forma di assicurazione necessaria per far fronte ad eventuali danni a persone o cose nell'esercizio dell'attività;
 - aa) restituire ai Comuni, al termine del contratto, gli impianti e le attrezzature in buone condizioni d'uso e nelle medesime condizioni di consegna salvo obbligo dell'impresa ad eventuale risarcimenti danni;
 - bb) Comunicare ai Comuni ed all'Unione dei Comuni tutti i nominativi delle persone che possiedono copia delle chiavi dei locali e loro mansione.
 - cc) restituire ai Comuni le chiavi di accesso, compresi eventuali duplicati.
 - dd) eseguire o far eseguire quant'altro previsto dal presente capitolato.
 - ee) non eseguire sugli impianti, spazi e immobili interventi tecnici non formalmente autorizzati;
2. Tutte le comunicazioni circa l'ordinaria gestione (programmazione, orari, lavori di manutenzione, etc.) avverranno tra il referente dell'impresa aggiudicataria e il responsabile del procedimento del servizio istruzione dei Comuni che provvederà ad informare l'Unione dei Comuni.

ART. 26 Oneri a carico dell'Unione dei Comuni

1. Sono a carico dell'Unione dei Comuni:
- a) Liquidazione delle competenze spettanti per il servizio reso;
 - b) Comunicare prima dell'avvio del servizio il numero degli utenti che usufruiscono del servizio
 - c) Comunicare, anche telefonicamente o via pec, eventuali variazioni, comunicate dal dirigente scolastico in merito agli orari di somministrazione dei pasti, alla chiusura delle scuole, a modifiche del menù (pasto freddo, pranzo al sacco) dei percorsi e degli orari d'ingresso e uscita degli studenti.

ART.27 Comunicazioni obbligatorie

1. L'impresa è tenuta a dare immediata comunicazione formale degli eventuali incidenti verificatisi, qualunque importanza rivestano ed anche quando nessun danno si sia verificato.
2. Qualora detti incidenti siano riconducibili alla responsabilità degli operatori dell'impresa, l'impresa dovrà comunicare all'Unione dei Comuni i provvedimenti adottati nei loro confronti e farsi carico di qualsiasi onere.

ART.28 Vigilanza e controlli

1. Per tutta la durata dell'appalto l'Unione dei Comuni, per il tramite del personale dipendente dei Comuni o di esterni, si riserva il diritto di verificare la qualità e le quantità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e che il servizio venga svolto in maniera corrispondente al capitolato e al contratto d'appalto pena la risoluzione del medesimo.
2. I controlli potranno essere effettuati senza preavviso in ogni momento a discrezione dell'Amministrazione nei modi ritenuti più idonei.
3. E', altresì, facoltà dell'Unione dei Comuni disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.
4. I controlli potranno essere effettuati senza preavviso dai referenti dei Comuni e dalla Commissione Mensa, nel rispetto delle norme vigenti in materia.
5. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio. Nessun controllo dovrà interferire sullo svolgimento del servizio, né sollevare osservazioni al personale alle dipendenze dell'impresa il quale non dovrà interferire nelle procedure di controllo. L'impresa potrà avanzare delle proposte migliorative volte ad ottimizzare il servizio che saranno valutate ed eventualmente applicate.
6. Il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà fornire la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali, fornendo tutti chiarimenti necessari e la documentazione eventualmente richiesta a quanti ne hanno diritto.
7. Qualora durante il controllo dovessero essere rilevati disservizi o inadempienze ovvero mancato rispetto del capitolato, gli stessi saranno comunicati all'impresa aggiudicataria al fine di poter immediatamente intervenire.

8. L'Appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire all'Unione dei Comuni, ai Comuni e/o rappresentanti dello stesso e ai componenti della Commissione Mensa, senza diritto di preavviso alcuno, in qualsiasi ora lavorativa, l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate.
9. L'Unione dei Comuni ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, 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.
10. L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dei Comuni, per eventuali controlli.

ART.29 Rapporti con l'Amministrazione

1. L'impresa aggiudicataria avrà quale referente immediato il Responsabile dell'Area Amministrativa Socio-Culturale di ciascun Comune aderente al servizio, il quale controllerà direttamente o attraverso propri incaricati il corretto svolgimento del servizio contestando eventuali inadempienze.
2. Ogni decisione in merito alle inadempienze rilevate ed accertate sarà assunta dall'Unione dei Comuni.

ART. 30 Sospensione del servizio

1. Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. Della sospensione del servizio, l'appaltatore deve essere informato ove è possibile almeno entro il giorno precedente. L'Unione dei Comuni non si ritiene responsabile per il mancato ricevimento di comunicazioni attinenti la sospensione delle lezioni da parte delle direzioni scolastiche.
2. Il servizio potrà altresì essere interrotto dall'Unione dei Comuni:
 - a. per il venir meno di idonei finanziamenti da parte della Regione Sardegna. In tale ultimo caso l'appaltatore dovrà essere informato dell'interruzione con preavviso di almeno quindici giorni, con esclusione di qualsiasi richiesta di risarcimento.
 - b. Potrà essere sospeso inoltre senza obbligo di preavviso qualora l'Amministrazione riscontri situazioni di pericolo per la salute degli alunni con facoltà della stessa di richiedere nell'immediato, telefonicamente o via fax, un pasto sostitutivo anche freddo.
3. La soppressione del plesso scolastico a seguito della riorganizzazione della rete scolastica o per altre motivazioni comunque imprevedibili, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

ART. 31 Sciopero o riduzione del servizio

1. Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso.
2. L'impresa si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia, ed è tenuta a garantire i contingenti minimi nel caso di sciopero del personale.
3. Ogni eventuale riduzione o sospensione di servizio dovrà comunque essere comunicata con preavviso di almeno 3 giorni, salvo problematiche che prescindono dalla volontà dell'Unione dei Comuni.

ART. 32 Inadempienze contrattuali, penali

1. La ditta aggiudicataria sarà responsabile verso l'Unione dei Comuni del buon andamento del servizio oggetto del presente appalto.
2. In caso di prestazioni difformi, diverse o non adeguate a quanto previsto dal presente capitolato e, comunque, in caso di infrazioni di breve entità, salvo che le stesse non costituiscano presupposto per l'adozione di provvedimenti di più grave natura accertate dal funzionario comunale preposto, l'Unione dei Comuni può applicare una penalità variabile tra un minimo di € 250 e un massimo di € 5.00,00, a seconda della gravità e previa

contestazione scritta da parte del Responsabile dell'Unione dei Comuni che ne fissa anche l'esatto ammontare. Le sanzioni saranno le seguenti, oltre all'adozione di ulteriori misure quali, denuncia alla ASL e al NAS e, in relazione alla gravità della situazione, incameramento della cauzione e/o risoluzione del contratto:

- a. Mancato rispetto degli standard previsti da: all.1, 2 e 3: € 250,00
- b. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00
- c. Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- d. Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati, anche con riferimento ad un singolo pasto: € 50,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore)
- e. Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Unione dei Comuni per sopperire alla carenza tramite altro fornitore)
- f. Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Unione dei Comuni per sopperire alla carenza tramite altro fornitore)
- g. Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00 per ogni dieta mancante o incompleta. Qualora la mancata fornitura di un pasto differenziato abbia delle ripercussioni sulla salute dell'alunno/insegnante intollerante, oltre l'applicazione della penale di € 5.00,00 prevista dal successivo punto XXVIII, l'Unione dei Comuni introiterà la cauzione e a risolvere il contratto in danno all'impresa per grave inadempienza. L'impresa dovrà inoltre rispondere civilmente e penalmente dei danni causati a terzi.
- h. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- i. Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- j. Rinvenimento negli alimenti di corpi estranei organici e inorganici: da € 100,00 a €1.000,00
- k. Rinvenimento di parassiti: da € 100,00 a € 500,00
- l. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- m. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- n. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- o. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 500,00
- p. Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: da € 50,00 a € 500,00
- q. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- r. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il locale cucina: da € 50,00 a € 500,00
- s. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- t. Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: da € 50,00 a € 100,00 .
- u. da € 100,00 ad € 500,00 giornalieri per ogni giorno di ritardo rispetto alla data stabilita di avvio del servizio. E' fatta salva la facoltà dell'Ente Locale di risolvere il contratto;
- v. da € 100,00 ad € 500,00 qualora l'impresa effettui variazioni al menù senza preventiva comunicazione al Comune o per giustificazioni non ritenute accettabili.
- w. da € 100,00 ad € 500,00 per l'assenza del contingente minimo del personale richiesto dall'amministrazione o del quantitativo migliorativo proposto dall'impresa .
- x. da € 150,00 ad € 500 per la mancata somministrazione di diete differenziate. Qualora la mancata fornitura di un pasto differenziato abbia delle ripercussioni sulla salute dell'alunno/insegnante intollerante, oltre l'applicazione della penale di € 500,00, l'Amministrazione introiterà la cauzione e potrà risolvere il contratto in danno all'impresa per grave inadempienza. L'impresa dovrà inoltre rispondere civilmente e penalmente dei danni causati a terzi.
- y. Da € 150,00 ad € 500,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero;

- z. denuncia alle competenti autorità per la mancata applicazione nei confronti del personale impiegato per lo svolgimento del servizio, dei premi e oneri previdenziali ed assicurativi e del Contratto collettivo di categoria
 - aa. Da € 50,00 a € 5.000,00 per altre inadempienze non chiaramente espresse nel presente capitolato;
 - bb. In caso di recesso dal contratto da parte dell'impresa Aggiudicataria precedentemente alla data della sua naturale conclusione, si provvederà all'incameramento della cauzione con divieto di partecipazione ad altre gare d'appalto bandite dall'Amministrazione Comunale nei dieci anni successivi al 2012.
3. Il totale delle penali applicate per volta non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.
 4. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'Unione dei Comuni è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.
 5. Qualsiasi mancanza agli obblighi del presente capitolato accertata dal Responsabile dell'Unione dei Comuni verrà comunicata in forma scritta (anche via fax) all'impresa. Entro 5 giorni solari dal ricevimento, l'appaltatore potrà presentare le sue controdeduzioni che saranno valutate ai fini dell'applicazione delle sanzioni sopradette.
 6. Le sanzioni saranno trattenute dalle fatture emesse dall'impresa mediante ritenuta sul mandato di pagamento o/e dalla cauzione versata.
 7. L'impresa aggiudicataria potrà produrre controdeduzioni e/o memorie difensive entro 5 giorni solari dal ricevimento della contestazione, anche via fax o e-mail. Qualora le giustificazioni e/o le motivazioni non fossero ritenute sufficienti, si procederà all'applicazione della penalità con provvedimento motivato dal Responsabile dell'unione dei Comuni e l'importo sarà detratto all'atto della liquidazione del primo acconto successivo alla notifica del provvedimento.
 8. In caso di mancate controdeduzioni e/o memorie difensive l'applicazione della penale s'intende automaticamente accettata dall'impresa aggiudicataria.
 9. In caso di recidiva inadempienza e comunque dopo due contestazioni di addebito, l'Unione dei Comuni ha facoltà insindacabile di procedere in ordine alla risoluzione del contratto, con incameramento della cauzione e addebito spese per maggiori oneri sostenuti per un'altra gestione.

ART. 33 Scadenza o risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa

1. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:
 - a) mancata adozione degli interventi da attuare presso il locale cucina e acquisizione delle autorizzazioni e certificazioni utili all'impiego dello stesso
 - b) puntuale pagamento degli oneri previdenziali, assistenziali, assicurativi e remunerativi dei dipendenti impiegati per lo svolgimento del servizio;
 - c) ogni altro elemento che possa influire sulla fiducia accordata all'impresa aggiudicataria.
 - d) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;
 - e) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'impresa aggiudicataria;
 - f) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri;
 - g) mancata osservanza del divieto di cessione del contratto;
 - h) inosservanza delle norme di legge relative al personale e mancata applicazione dei contratti collettivi, o reiterati ritardi. Mancato pagamento degli stipendi del personale e/o pagamento ritardato dello stipendio e/o pagamento rateizzato dello stipendio.
 - i) interruzione senza giusta causa del servizio;
 - j) intervenuta inidoneità dell'appaltatore e sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;

- k) ritardi reiterati nello svolgimento del servizio, mancato rispetto degli orari di cottura e somministrazione dei pasti;
 - l) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art.1453 del Codice Civile;
 - m) somministrazione di alimenti deteriorati e/o includenti corpi estranei;
 - n) fornitura di alimenti deteriorati e della mancata e immediata sostituzione degli stessi;
 - o) mancata fornitura o fornitura parziale degli alimenti;
 - p) ripetute violazioni ai patti contrattuali ovvero alle disposizioni legislative e regolamentari;
 - q) inottemperanza alle disposizioni previste dal presente capitolato;
 - r) ripetuti comportamenti scorretti (quale utilizzo di espressioni volgari e sgarbate) verso gli utenti ed il personale scolastico e comunale sia da parte dell'impresa aggiudicataria che da parte del personale adibito al servizio;
 - s) qualora l'impresa aggiudicataria ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente ovvero per interposta persona, le situazioni giuridiche soggettive derivanti dal contratto d'appalto. La presente inadempienza determinerà la risoluzione automatica del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c.;
 - t) il ripetuto mancato rispetto del tempo limite di 30 minuti tra la fine della cottura e la somministrazione dei pasti in refettorio.
 - u) accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa aggiudicataria, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 - v) mancato pronto-intervento da parte dell'impresa di fronte all'eventuale situazione di rischio per la salute dei commensali, anche potenziale, emersa durante lo svolgimento del servizio (es. fornitura di alimenti apparentemente alterati e/o maleodoranti e/o in presenza di corpi inorganici/organici nei pasti).
2. La cessazione per scadenza contrattuale del rapporto, la risoluzione volontaria ed anticipata dello stesso, l'esercizio da parte dell'Unione dei Comuni della facoltà di recesso, la decadenza nonché la risoluzione per inosservanza degli obblighi contrattuali, comporta l'immediato rientro in possesso da parte dei Comuni aderenti al servizio, dei locali ed attrezzature impiegate per il servizio.
 3. La risoluzione del contratto comporterà l'incameramento della cauzione e ogni altra conseguenza di legge.
 4. Qualora l'impresa chieda la risoluzione del contratto è tenuta a fornire un preavviso di almeno 90 giorni, pena l'incameramento della cauzione, l'addebito delle spese sostenute per poter sopperire al disagio e l'applicazione della normativa vigente in materia di interruzione di pubblico servizio.
 5. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'unione dei Comuni, di azioni di risarcimento per danni subiti.
 6. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Unione dei Comuni, fatto salvo il risarcimento dei danni arrecati all'Ente per l'eventuale nuovo contratto e per ogni altra spesa conseguente.
 7. In caso di risoluzione del contratto non è dovuto all'appaltatore il rimborso di alcun onere sostenuto per il ripristino del locale cucina.

ART. 34 Modalità di pagamento dei corrispettivi

1. L'Unione dei Comuni corrisponderà all'impresa aggiudicataria un compenso mensile posticipato sulla base dei pasti giornalmente erogati previa verifica della regolarità contributiva ed acquisizione dei dovuti riscontri da parte di ciascun comune.
2. Con il pagamento di tale corrispettivo il contraente appaltatore s'intende compensato di ogni suo avere, per cui non potrà pretendere dall'Unione dei Comuni per il servizio di cui trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, alcun altro diritto a nuovi maggiori compensi, salvo quanto disposto nei successivi articoli.
3. I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura (salvo problematiche legate al rispetto del patto di stabilità e salvo presentazione della documentazione di seguito richiesta) alla quale dovranno essere allegati:

a) per il 1° mese:

- Elenco del personale assegnato all'attività lavorativa oggetto dell'appalto con l'indicazione delle relative mansioni .

b) Ogni mese incluso il primo:

Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 dall'appaltatore attestante che il personale impiegato per lo svolgimento del servizio è provvisto di idoneo e regolare contratto di lavoro ed è stato regolarmente retribuito per il servizio reso con riferimento al periodo per il quale si chiede la liquidazione al Comune. L'Unione dei Comuni si riserva di effettuare le dovute verifiche anche con richiesta di copia dei contratti stipulati (dai quali dovrà risultare la tipologia, la durata ecc) e ai dipendenti la veridicità della dichiarazione resa ovvero mediante richiesta di copia delle buste paga regolarmente quietanzate nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia).

c) su richiesta dell'Unione dei Comuni , bolle di accompagnamento o documentazione alternativa relativa alla qualità e provenienza degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio;

d) Bolle di accompagnamento, firmate dal personale dei singoli plessi scolastici, attestanti l'avvenuta fornitura dei pasti ed il quantitativo degli stessi.

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura con la modalità elettronica relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare mensilmente alla fattura) ed ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato, il numero dei pasti ordinati ed erogati.

5. Le fatture, saranno liquidate entro 30 giorni dall'accettazione con il sistema di fatturazione elettronica, previo visto di regolarità posto dall'ufficio competente e verifica della regolarità contributiva

6. Sull'importo dei corrispettivi spettanti all'impresa saranno operate le detrazioni delle somme eventualmente dovute a titolo di penali per inadempienze o per ogni altro indennizzo o rimborso contrattualmente previsto.

7. L'Impresa aggiudicataria, ai sensi dell'art. 3, c. 8 della L. 136/2010 e s.m.i. a pena di nullità del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. I pagamenti saranno effettuati mediante bonifico bancario solamente su conto corrente dedicato. L'appaltatore dovrà comunicare gli estremi del conto corrente dedicato prima della sottoscrizione del contratto con le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. L'appaltatore provvede, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Le fatture dovranno indicare in modo dettagliato il numero di pasti erogati distinguendo i pasti degli alunni, dai pasti dei docenti e dal personale ausiliario (ATA)

ART. 35 - GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'impresa dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante all'utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione del servizio.

La gestione informatica comprende:

- iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica (mense scuole dell'infanzia e primarie e mensa sociale)
- rilevazione presenze/assenze/prenotazione pasti
- tipologia pasti (diete)
- anagrafica utenti
- consultazione informazioni
- posizioni debitorie nel pagamento dei buoni pasto.

L'utilizzo del predetto software dovrà effettuarsi nel rispetto del Provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali effettuati con strumenti elettronici.

Il software dovrà prevedere le funzionalità necessarie per importare e gestire la base dati esistente.

ART. 36 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO INFORMATICO

1. Saranno a carico dell' appaltatore:

- fornitura e installazione programma
- gestione rilevazione presenze/assenze
- assistenza e manutenzione
- formazione del personale.

2 - Il data base dovrà riprodurre la struttura organizzativa oggetto del servizio (scuole, classi, mense, ecc.) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore, regimi dietetici, sistema tariffario, ecc.

3 - Il sistema dovrà permettere giornalmente la rilevazione delle presenze/assenze presso i plessi scolastici, gestendo diete speciali, ipocaloriche e religiose nel pieno rispetto della Privacy.

4 - L'attività dovrà essere il più possibile semplice e accessibile per i soggetti coinvolti.

5 - Il sistema dovrà consentire il controllo agli uffici comunali ed all'Unione dei Comuni.

ART. 37 Cauzione definitiva

1.A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Unione dei Comuni dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, prima della stipulazione del relativo contratto è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto presunto dell'appalto. E' fatta salva comunque la risarcibilità per maggior danno, tramite fideiussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15 a semplice richiesta della stazione appaltante.

2. Resta salvo per l'Unione dei Comuni l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

3. L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Unione dei Comuni avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dovutogli.

4. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

5. La mancata costituzione della garanzia di cui ai paragrafi precedenti determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Unione dei Comuni, che si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

6. Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Impresa, la garanzia fideiussoria deve essere presentata dalla mandataria capogruppo a nome di tutte le ditte componenti l'A.T.I.

L'ammontare della cauzione sarà ridotta del 50% dovendo le ditte essere in possesso della Certificazione del Sistema di Qualità di ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs.vo n. 50/2016.

8. Resta inteso che sia sulle somme versate a titolo di cauzione che su quelle trattenute a garanzia, non matureranno interessi attivi a favore dell'appaltatore

9. Resta inteso inoltre che l'Unione dei Comuni è autorizzata a prelevare sia dalle somme costituite a titolo di cauzione che da quelle trattenute a garanzia, quelle somme che si renderanno necessarie per interventi sostitutivi di servizi e prestazioni da rendere a norma del presente capitolato, ovvero per la riparazione e/o sostituzione di attrezzature ed impianti danneggiati per mancanza sorveglianza dell'appaltatore ed addebitabili allo stesso per palese violazione degli obblighi e degli impegni assunti.

ART. 38 Assicurazioni ed obblighi assistenziali -HACCP-DUVRI

1. L'appaltatore assume sopra di sé ogni responsabilità, civile e penale, contrattuale ed extracontrattuale comunque connessa, anche indirettamente, alla gestione del servizio mensa, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, danni fisici dovuti all'ingestione di corpi estranei presenti negli alimenti, impegnandosi a sollevare l'Unione dei Comuni da ogni pretesa di terzi, anche assumendosi in proprio la gestione delle eventuali liti, con l'affidamento del mandato al legale di propria fiducia.

2. L'appaltatore è tenuto a stipulare apposita polizza assicurativa RCT per Rischi igienico-sanitari nella quale venga esplicitamente indicato che l'Unione dei Comuni debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti. Tale polizza dovrà coprire gli incidenti "in itinere" (a titolo di esempio spese mediche, ecc.) ed i casi d'intossicazione da cibi e bevande, malori, vertigini, incoscienza, ecc, che comportino conseguenze d'invalidità o morte dell'utilizzatore. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

3. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

4. Copia della polizza dovrà essere presentata all'Unione dei Comuni a seguito della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva e prima della firma del contratto.

5. In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al c. 2 del presente articolo, l'Appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche. In tal caso dovrà essere consegnata all'Unione dei Comuni copia autentica della polizza, che dovrà contenere un'appendice alla stessa nella quale sia esplicitata che alla polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Unione dei Comuni, precisando che non vi siano limiti al numero di sinistri e che il massimale per sinistro non è inferiore ad €. 2.000.000,00.

E' inoltre obbligo dell'appaltatore stipulare apposita polizza assicurativa a garanzia di eventuali danni arrecati da terzi o dal personale nell'espletamento del servizio a beni immobili e mobili per un massimale non inferiore € 1.000.000,00.

Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa sarà condizione essenziale e, pertanto, qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura di cui trattasi, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

6. L'impresa è obbligata, inoltre, a farsi carico degli obblighi e degli oneri assicurativi e assistenziali o previdenziali.

7. Resta inteso che l'Unione dei Comuni ed i Comuni in cui si svolge il servizio, in ogni momento, si riservano ogni e qualsiasi facoltà di verificare presso gli istituti assicurativi, assistenziali e previdenziali la regolarità di iscrizione e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti o soci impiegati nel servizio.

9. La stazione appaltante ha rilevato rischi da interferenze, ai sensi dell'Art. 28 del D.lgs 81/2008 e ha predisposto lo schema di DUVRI, facente parte dei documenti di gara. L'appaltatore a seguito della propria valutazione, potrà prendere ulteriori precauzioni finalizzate a garantire la sicurezza.

10. Gli oneri per la sicurezza valutati dalla Stazione Appaltante, necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenza riscontrati, sono pari a 0,10 per il prezzo del singolo pasto posto a base di gara e non sono soggetti a ribasso.

11. Resta salvo che l'impresa dovrà prevedere gli oneri per la sicurezza da rischio specifico (variabili e soggetti a ribasso);

12. L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dai Comuni, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dai Comuni. L'impresa dovrà inoltre farsi carico del DVR e di ogni altro onere inerente la sicurezza sul posto di lavoro che dovrà essere esibito all'Unione dei Comuni ed ai Comuni aderenti al servizio su loro richiesta.

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

ART.39 Elezione domicilio società aggiudicataria

1. Per tutti gli effetti del presente capitolato la società aggiudicataria elegge il proprio domicilio presso gli Uffici dell'Unione dei Comuni siti in Milis, via Sant'Agostino n. 18.

PARTE II - NORME GENERALI E FINALI

ART.40 Spese contrattuali

1. Il contratto verrà stipulato nella forma Pubblico Amministrativa e qualsiasi spesa inerente o conseguente a questa, nessuna eccettuata o esclusa sarà a carico dell'impresa aggiudicataria.

ART.41 Controversie

1. In caso di contestazione nel corso del servizio è precluso all'azienda l'assunzione di decisioni unilaterali, quali sospensione, riduzione o modificazione del servizio.

2. Tutte le controversie, riguardanti la corretta applicazione delle procedure previste dal Presente Capitolato e quindi dell'esecuzione del contratto, dovranno essere preliminarmente esaminate dalle parti in via amministrativa.

3. Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale consegnate a mano al referente oppure via e-mail o per lettera raccomandata o via pec.

4. Tutte le comminatorie e i termini convenuti con il presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per l'Unione dei Comuni della costituzione in mora dell'appaltatore.

5. Non è ammesso l'arbitrato in merito all'interpretazione del presente Capitolato e relativi allegati. Per le controversie non composte in via amministrativa derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sarà competente il Foro di ORISTANO

ART. 42 Divieto di subappalto

1. E' fatto espressamente divieto all'impresa aggiudicataria di subappaltare in tutto o anche in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione, in quanto la Stazione appaltante, considerate la natura e le peculiarità del servizio, richiede che lo stesso venga svolto direttamente dalla ditta aggiudicataria della gara ad evidenza pubblica

Il divieto di subappalto si estende a tutta la durata dell'appalto.

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità ex 'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART.43 Esecuzione anticipata

Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 32 comma 8 del D. Lgs. N° 50/2016 il Responsabile del Procedimento può richiedere l'esecuzione anticipata del contratto in via d'urgenza, dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace, nei seguenti casi:

- nelle ipotesi di eventi oggettivamente imprevedibili, per ovviare a situazioni di pericolo per persone, animali o cose, ovvero per l'igiene e la salute pubblica, ovvero per il patrimonio storico, artistico, culturale;
- nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, ivi compresa la perdita di finanziamenti comunitari.

ART.44 Rinvio

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia, oltre a quanto previsto nel Bando di Gara.

ART. 45 Trattamento dei dati

1. Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che i dati forniti dai concorrenti saranno trattati dall'amministrazione appaltante esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.

Con la sottoscrizione e l'invio dell'offerta per la partecipazione alla gara, i concorrenti esprimono il loro consenso al suddetto trattamento.

ART.46 Allegati

Allegati:

- 1. Capitolato di gara**
- 2. Allegato A1 - Istanza e dichiarazione**
- 3. Allegato A1/Bis**
- 4. Allegato 2 – designazione mandatario**
- 5. Allegato 3- dichiarazione ausiliato**
- 6. Allegato 3BIS – dichiarazione ausiliario**
- 7. Allegato 4 – dichiarazione impresa consorziata**
- 8. Allegato 5 – fac – simile offerta economica**
- 9. Allegato 6 - fac – simile offerta tecnica**
- 10. Allegato 7 - Caratteristiche merceologiche**
- 11. Allegato 8 - Materie prime**
- 12. Allegato 9 -Grammature**
- 13. Allegato 10 Fac simile Duvri.**