



**GARA PUBBLICA**  
**CON PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO**  
**DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIE**  
**QUINQUENNIO SCOLASTICO 2016/2017 - 2017/2018 - 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**  
**NEL COMUNE DI ALGHERO**

**CIG 63718790E5**

**CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO**

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO .....	3
Art. 1 - Definizioni .....	3
Art. 2 - Oggetto del capitolato .....	3
Art. 3 - Importo dell’appalto e durata .....	3
Art. 4 – Estensione o contrazione del servizio .....	3
TITOLO II - OBBLIGHI E RESPONSABILITA’ .....	4
Art. 5 - Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione .....	4
Art. 6 - Continuità ed interruzione del servizio .....	4
Art. 7 - Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare .....	5
Art. 8 - Obblighi e responsabilità della ditta .....	5
Art. 9 - Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale .....	6
Art. 10 - Rifiuti .....	6
Art. 11 – Requisiti degli imballaggi .....	6
Art. 12 - Trattamento dati personali .....	6
Art. 13 - Cessione dei crediti .....	6
Art. 14 - Assicurazioni .....	6
Art. 15 - Documentazione contributi CEE .....	7
PERSONALE .....	7
Art. 16 - Personale utilizzato .....	7
Art. 17 - Obblighi verso il personale .....	7
Art. 18 - Formazione e addestramento .....	8
Art. 19 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI) .....	8
Art. 20 - Obblighi del personale .....	9
Art. 21 - Disposizioni in materia di sicurezza .....	9
Art. 22 - Oneri a carico del Comune .....	9
Art. 23 - Pagamenti .....	9
TITOLO III - CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO .....	10
Art. 24 - Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare .....	10
Art. 25 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, del Mercato Equo e Solidale .....	10
Art. 26 - Caratteristiche delle materie prime e manipolazione .....	11
Art. 27 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e consumo .....	11
TITOLO IV – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO .....	12
Art. 28 – Caratteristiche generali del servizio .....	12
Art. 29 – Pasti in monoporzione o pasti freddi .....	14
Art. 30 - Diete Speciali .....	14
Art. 31 - Diete in bianco .....	15
Art. 32 - Diete per motivazioni religiose ed ideologiche .....	15

Art. 33 - Modifiche temporanee ai menù.....	15
Art. 34 - Modifiche definitive ai menù.....	16
Art. 35 - Prenotazione pasti .....	16
NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE , COTTURA E TRASPORTO DEI PASTI.....	16
Art. 36 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto .....	17
Art. 37 - Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto .....	17
TITOLO V - CONTROLLI E QUALITA' DEL SERVIZIO.....	18
Art. 38 - Controlli e indicatori di qualità .....	18
Art. 39 – Verifiche alla consegna dei pasti.....	18
Art. 40 - Carta dei servizi .....	19
Art. 41 - Comitato mensa .....	19
TITOLO VI - GESTIONE DELLE PRESENZE .....	20
Art. 42 - Requisiti minimi del sistema informatico .....	20
Art. 43 – Caratteristiche del sistema informatico .....	22
TITOLO VII - INADEMPIENZE, PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	23
Art. 44 - Penalità .....	23
CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO .....	24
Art. 45 - Clausola risolutiva espressa .....	24
Art. 46 - Risoluzione del contratto per inadempimento.....	25
Art. 47 - Recesso unilaterale .....	25
Art. 48 - Controversie.....	25
Art. 49 - Revisione dei prezzi unitari .....	25

## TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### Art. 1 - Definizioni

Ai fini del presente capitolato s'intende per "Impresa" o "Appaltatore" o "IA.", l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidate la gestione dei servizi e l'esecuzione degli interventi di cui all'art. 2 del presente capitolato e per "Stazione Appaltante" o "A.C.", l'Amministrazione Comunale del Comune di Alghero (SS).

### Art. 2 - Oggetto del capitolato.

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione Comunale di Alghero ed il contraente appaltatore aggiudicatario per l'organizzazione e lo svolgimento dei seguenti servizi connessi alla refezione nelle scuole dell'infanzia, primarie ubicate nel Comune di Alghero indicate nell'Allegato 4 "Elenco plessi":

- a. preparazione dei pasti con legume "fresco-caldo (questo significa che per legge la temperatura dei piatti freddi non deve superare i 10°C e quella dei piatti caldi non deve scendere sotto i 65°C) – presso centri cottura adeguatamente attrezzati e con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuate in concomitanza a servizi per altri Enti;
- b. fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria (trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione e riordino, pulizia e sanificazione sale da pranzo);
- c. fornitura presso le singole scuole delle stoviglie dei piatti dei bicchieri e delle posate delle tovagliette e tovaglioli in carta e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo a temperatura;
- d. fornitura acqua in bottigliette da 50 cl;
- e. la gestione informatizzata del sistema di prenotazione pasti nonché servizio di rilevazione presenze nelle scuole e conteggio pasti da inviare ogni fine mese all'Ufficio, secondo le indicazioni riportate nel successivo titolo VI;
- f. pulizia e sanificazione dei refettori e locali annessi, sgombero dai rifiuti.

Prima della formulazione dell'offerta l'impresa che intenda concorrere dovrà, a pena di esclusione dalla gara, effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche riportate nell'allegato 4 "Elenco plessi", previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con le Direzioni didattiche, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature per sistema informatizzato di rilevazione presenze, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega che, a firma autenticata nelle forme di legge, dovrà essere esibita e consegnata all'Ufficio Pubblica Istruzione. Un incaricato dell'Ufficio Pubblica Istruzione comproverà con una firma sul modello apposito, l'avvenuto sopralluogo.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе o Consorzi da costituirsi o costituiti è sufficiente che almeno una delle imprese che partecipano a R.T.I o al consorzio prendano parte al sopralluogo.

Gli operatori economici dovranno dotarsi d'idoneo vestiario (camice e copricapo) da indossare durante il sopralluogo, se effettuato durante l'orario di somministrazione dei pasti. Durante il sopralluogo presso le strutture scolastiche non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

### Art. 3 - Importo dell'appalto e durata

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato, dati indicativi (Allegato 5) per il quinquennio d'affidamento, in Euro 3.875.000,00 + IVA ai sensi di legge

I prezzi unitari dei pasti a base d'asta sono i seguenti:

Prezzo unitario Iva esclusa euro 5,00

Numero pasti presunti erogati ogni anno 155.000

Numero pasti presunti da erogarsi nel quinquennio 775.000

I pasti suddetti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi.

Il servizio avrà decorrenza dall'anno scolastico 2016/2017 (presumibilmente settembre 2016), secondo le richieste delle Direzioni e si concluderà con la fine di ogni anno scolastico fatta salva la facoltà di recesso di cui al successivo art.47.

La Ditta aggiudicataria s'impegna inoltre a mettere a disposizione un importo annuo pari al 2% del valore annuale dell'appalto riferito a questo servizio per anno scolastico per quegli interventi di cui si dirà all'Art. 7 "Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare" e all'art. 40 "Carta dei Servizi".

### Art. 4 – Estensione o contrazione del servizio

In corso d'esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuove scuole o soppressione del servizio in altre già previste). In tal senso

l'appaltatore è obbligato ad accogliere favorevolmente quanto richiesto applicando i prezzi d'aggiudicazione del presente appalto.

## TITOLO II - OBBLIGHI E RESPONSABILITA'

### Art. 5 - Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione

La ditta, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, fissa un recapito di riferimento nel Comune di Alghero, dotato d'idoneo collegamento telefonico, fax e informatico, in funzione permanente durante il periodo e l'orario d'apertura del servizio. Presso tale recapito dovrà prestare servizio personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari.

Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste d'informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla ditta.

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

- a. un responsabile dell'appalto della ditta che risponda al Comune anche per conto delle associate in caso di raggruppamento temporaneo d'impresе;
- b. il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali del servizio, dotato d'idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza nel settore oggetto del presente capitolato;
- c. un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso i centri di produzione pasti, che risulti referente per gli utenti, operatori e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere. Tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibile presso il centro produzione stesso;
- d. un responsabile del servizio d'informatizzazione delle presenze ai pasti;
- e. un responsabile del trattamento dati sensibili e personali.

I Centri di preparazione e cottura dei pasti debbono essere adeguati (con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuate in concomitanza a servizi per altri Enti – certificata dalla competente Asl) - allo svolgimento del servizio; devono essere garantiti – in ogni caso - tempi di consegna dei pasti che non superino 40 minuti tra la fine della cottura e la consegna dei pasti presso ciascun plesso scolastico.

Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare e, le relative autorizzazioni sanitarie, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto riportato nelle certificazioni della competente ASL Dovrà inoltre essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per tutta la durata dell'appalto. E dovrà essere prodotta anche l'indicazione di un Centro di cottura di riserva

### Art. 6 - Continuità ed interruzione del servizio

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

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

Le vertenze sindacali all'interno della ditta devono rispettare pienamente la legge 12/06/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni: a tal fine, entro sei mesi dall'aggiudicazione dell'appalto, la ditta concorda con il proprio personale un codice d'autoregolamentazione del diritto di sciopero, il quale preveda il rispetto di quanto fissato dall'accordo sui livelli dei servizi essenziali pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.256 del 31.10.2002.

Fino alla sua approvazione, la ditta si attiene al codice in vigore per i servizi di ristorazione collettiva dalla stessa gestiti. In caso di sciopero dei propri dipendenti la ditta è tenuta a comunicare con almeno 5 giorni d'anticipo le modalità di svolgimento e s'impegna comunque a concordare con il Comune modalità di sciopero rispettose della legge 146/1990.

In sede di presentazione dell'offerta, la ditta deve presentare il piano dei servizi minimi garantiti in caso di sciopero, specificando anche l'eventuale costo del pasto fornito che non può comunque superare quello della propria offerta. In caso di sciopero del personale delle Scuole, il Comune o la scuola, secondo le rispettive competenze, ne darà comunicazione alla ditta almeno due giorni prima del giorno fissato per lo sciopero. In questo caso la ditta è tenuta a fornire un pasto, da concordare di volta in volta con il Comune (es. primo caldo, secondo freddo), anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio. In caso di sospensione o revoca dello sciopero, la ditta dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

La ditta dovrà indicare, in sede d'offerta, la disponibilità all'uso o la proprietà di un ulteriore centro di cottura quale "riserva" nel caso di guasti, cattivi funzionamenti o black-out delle cucine abituali.

#### Art. 7 - Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare

E' compito della ditta appaltatrice:

- Provvedere, all'avvio del servizio mensa e per ciascun anno scolastico, sulla base delle indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale, alla stampa e alla distribuzione a ciascun utente del materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù invernale e primaverile e informative in merito all'organizzazione del servizio; tale informativa potrà essere effettuata anche con materiale da pubblicare sul sito istituzionale del Comune di Alghero.
- Attivare, per ogni anno di svolgimento del servizio, 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.
- Organizzare, ogni anno scolastico di svolgimento del servizio, 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.

#### Art. 8 - Obblighi e responsabilità della ditta.

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

La ditta s'impegna ad acquisire ed a effettuare – tramite i competenti uffici, per ogni plesso scolastico nel quale effettua la somministrazione, la verifica di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per la legge, nonché ad integrare tutte le attrezzature necessarie all'ottenimento delle citate autorizzazioni, così come prescritto dall'AUSL.

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

La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente, anche se di proprietà del Comune, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare. La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici.

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

A tal fine la ditta dovrà stipulare un'idonea polizza assicurativa per R.C.O. e R.C.T. e per tutti i danni, scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi. Nel progetto organizzativo presentato in sede di gara, la ditta assume l'impegno a stipulare le polizze assicurative di cui sopra entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, secondo quanto specificato nel successivo art. 14 "Assicurazioni". Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficiario della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

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

Per verificare l'andamento del servizio, per concordare azioni necessarie o per contestare infrazioni, il Dirigente può convocare i responsabili della ditta presso la sede del Servizio Istituzioni scolastiche.

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

Art. 9 - Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale - l'amministrazione comunale in accordo con l'impresa appaltatrice promuove il ritiro e la distribuzione da parte di ENTI MORALI ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà dell'impresa appaltatrice eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche. In aderenza alla Legge 155/2003 l'amministrazione comunale promuove progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari, secondo le modalità concordate congiuntamente con l'impresa appaltatrice e le Organizzazioni di volontariato ONLUS, previa autorizzazione e convalida del progetto da parte dell'Azienda U.S.L.

#### Art. 10 - Rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel successivo punto "Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento d'igiene urbana. 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.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e sale da pranzo delle scuole devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio d'igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

#### Art. 11 – Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve: rispondere ai requisiti di cui all'All.F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare: UNI EN 13427:2005 - Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti d'imballaggio UNI EN 13428:2005 - Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione prevenzione per riduzione alla fonte; UNI EN 13429:2005 - Imballaggi – Riutilizzo UNI EN 13430:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali UNI EN 13431:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo UNI EN 13432:2002 - Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

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

#### Art. 12 - Trattamento dati personali

Relativamente a tutti i dati personali ed alle informazioni necessarie al regolare svolgimento del servizio ristorazione scolastica l'amministrazione comunale nomina l'impresa appaltatrice responsabile del trattamento secondo le disposizioni previste dal D.lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

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

L'amministrazione comunale non risponderà dei danni provocati dalla violazione degli obblighi di cui al presente articolo.

#### Art. 13 - Cessione dei crediti

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D. Lgs. 163/06.

#### Art. 14 - Assicurazioni

L'impresa appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale che discenda ai sensi di legge a causa dell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica.

L'amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o gli altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti e a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio. L'impresa appaltatrice assume a

proprio carico l'onere di sollevare l'amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione comunale per tali accadimenti.

A tale scopo l'impresa appaltatrice s'impegna a consegnare all'amministrazione comunale una polizza RCT/RCO nella quale venga indicato che l'amministrazione comunale è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

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

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

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 6.000.000,00 per sinistro e per ogni anno assicurativo, e non inferiori a € 1.500.000,00 per persona ed € 1.000.000,00 per cose o animali.

L'amministrazione comunale è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere al personale addetto dall'impresa appaltatrice all'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata dall'impresa appaltatrice apposita polizza RCO con massimali non inferiori a € 3.000.000,00 per sinistro e € 1.500.000,00 per persona.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese le polizze assicurative prestate dalla mandataria capogruppo devono coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

#### Art. 15 - Documentazione contributi CEE

Nel caso in cui al Comune di Alghero sia offerta l'opportunità da parte della CEE o altri organismi sovraordinati nazionali o sovranazionali di utilizzare prodotti alimentari a prezzi ridotti, la ditta s'impegna ad acquistare tali prodotti per conto del Comune di Alghero. Il risparmio sull'acquisto di dette materie prime andrà ristornato al Comune di norma attraverso uno sconto sul prezzo dei pasti fatturati.

Sui prodotti lattiero-caseari utilizzati per la preparazione dei pasti distribuiti nelle mense scolastiche, la ditta è tenuta a fornire al Comune tutta la documentazione necessaria per l'ottenimento del recupero dei contributi CE/Agea (ex. AIMA) derivanti dall'applicazione del Regolamento CE 3392/93, o altri eventuali contributi presenti e futuri. In caso la ditta non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo sarà detratto dal compenso dovuto.

#### PERSONALE

##### Art. 16 - Personale utilizzato.

La ditta provvede al servizio di cui al presente appalto con proprio personale.

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

Detto personale deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore, che devono essere disponibili presso il centro produzione pasti o nelle altre sedi di lavoro ove il personale sia impegnato. Il personale deve altresì essere in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei servizi scolastici serviti e degli utenti.

##### Art. 17 - Obblighi verso il personale.

L'impresa affidataria del presente appalto s'impegna ad osservare integralmente il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle Aziende del Settore, e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, nonché ogni eventuale futura modifica, integrazione, specificazione, aggiornamento e rinnovo e in particolare le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzioni degli infortuni e sicurezza sul lavoro, come previsto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle altre norme vigenti, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro. Se la ditta ha forma cooperativa, applicherà anche i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti con i soci. L'impresa appaltatrice si obbliga verso l'amministrazione comunale a perseguire l'obiettivo della stabilità del rapporto di lavoro per il personale impiegato in modo continuativo dalle Imprese in precedenza affidatarie del servizio di ristorazione scolastica, impegnandosi alla salvaguardia del corretto inquadramento e trattamento economico di tale personale in relazione alle mansioni richieste, secondo quanto stabilito dal protocollo appalti di cui al vigente C.C.N.L. per le aziende del settore.

La Ditta deve assicurare il corretto e completo adempimento del servizio compresa la copertura dei rientri settimanali, ed utilizzare il personale adeguandolo alle diverse esigenze che si presentano annualmente.

L'impresa appaltatrice s'impegna pertanto a negoziare gli opportuni accordi con le organizzazioni sindacali territoriali e le aziende uscenti, nel rispetto delle norme e delle disposizioni contrattuali vigenti ed applicabili.

Il personale utilizzato dalla ditta - soci o dipendenti - viene regolarmente iscritto a libro paga e ne viene garantito il regolare versamento dei contributi sociali e assicurativi; detto personale è pure dotato d'apposita assicurazione contro gli infortuni. Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La ditta s'impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti, soci e altri collaboratori impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al Dirigente del settore pubblica istruzione o suo delegato, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo. I dipendenti comunali sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito col Comune di Alghero.

Su richiesta, la ditta fornisce al Comune copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assicurativi relativi agli addetti impegnati nei servizi di cui al presente appalto.

Nel caso d'inottemperanza o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro, fatta salva comunque l'applicazione delle penali e delle clausole di risoluzione del contratto meglio specificate negli articoli 46 e seguenti.

In caso d'aggiudicazione ad associazione temporanea d'impresе, non sarà possibile l'assunzione contemporanea dello stesso lavoratore presso più imprese tra quelle raggruppate nell'A.T.I., al solo scopo di eludere l'applicazione della normativa contrattuale di maggior favore per il dipendente.

#### Art. 18 - Formazione e addestramento

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. A tali corsi potranno assistere anche uno o più delegati del Comune e personale insegnante od ausiliario delle scuole; a tale scopo la ditta informerà preventivamente il Settore Istituzioni scolastiche circa il giorno, il luogo, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

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

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva (Reg. CE 852/2004);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e controlli igienico sanitari ex Reg. CE 852/2004;
- d.lgs. n. 81/2008 e d.lgs. n. 242/96 e ss.mm.ii;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali; - comunicazione con l'utenza.

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

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; potrà altresì prevedere momenti d'aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, nutrizionisti, ecc...). La Ditta rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione concordati con il Comune che coinvolgono insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori. Della validità dei progetti di formazione aggiuntiva a quella minima richiesta si terrà conto in sede di valutazione delle offerte presentate.

#### Art. 19 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

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

provvisi di cartellino d'identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80, art. 42.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente. La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

#### Art. 20 - Obblighi del personale.

Il personale della ditta deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con i responsabili della ditta; deve inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza.

Quando il personale ispettivo comunale rilevi infrazioni di lieve entità da parte del personale impegnato nei servizi, il Comune informerà la ditta prima telefonicamente poi con nota scritta. In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, il Dirigente può chiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento dei servizi di cui al presente appalto; la ditta provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta del Comune non motivi la sospensione immediata dal servizio. Nelle procedure d'allontanamento dal servizio di detto personale, la ditta si attiene alle procedure previste dallo Statuto dei diritti dei lavoratori ed alle norme contrattuali vigenti nel comparto, ferme sempre la responsabilità e le eventuali sanzioni alla ditta derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare.

In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento immediato dal servizio il presentarsi al lavoro in stato d'ubriachezza o d'alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, inosservanza di norme antinfortunistiche e d'igiene che possano arrecare danno alle persone o cose in modo doloso.

#### Art. 21 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori durante il lavoro" D.Lgs. 9-4-2008 n. 81 Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" ed al complesso delle normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro.

In particolare l'impresa appaltatrice prima della firma del contratto per ottemperare a quanto previsto dal d.lgs 09.04.2008, n. 81, deve redigere per le attività di somministrazione, pulizia ecc nei refettori o locali nei quali effettua le suddette attività, la relazione sulla valutazione dei rischi specifici per la sicurezza e la salute durante il lavoro (si veda anche determinazione dell'autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del 5 marzo 2008). Il datore di lavoro elaborerà, mediante il proprio Servizio Prevenzione e Protezione, un unico documento di valutazione che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze; tale documento sarà allegato al contratto d'appalto. L'amministrazione comunale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'impresa appaltatrice dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle osservazioni. L'impresa appaltatrice deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

#### Art. 22 - Oneri a carico del Comune.

Al Comune, oltre a quanto specificato in altri articoli, fa carico quanto segue:

- a. pagamento delle fatture mensili presentate per il servizio fornito salvo quanto previsto al successivo art. 23;
- b. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle sale da pranzo e locali annessi;
- c. le autorizzazioni sanitarie per le sale da pranzo delle scuole.
- d. la fornitura degli arredi delle sale da pranzo (tavoli, sedie, panche, scaffalature, ecc) .

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

Per ogni questione attinente il servizio oggetto dell'appalto, viene individuato, quale referente per l'impresa, il Dirigente del Servizio Pubblica Istruzione o Responsabile di servizio da esso incaricato formalmente.

#### Art. 23 - Pagamenti.

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti dalla ditta avviene a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione d'apposite fatture mensili da parte della ditta, emesse a norma di legge, riepilogative per tipologia di servizio reso (ossia fatture distinte per scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado, nonché all'interno della fattura, suddivisa per plesso scolastico, pasti insegnanti e pasti alunni) e corredate dei rispettivi documenti di trasporto e dai report forniti dal sistema informatico. **La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti**

**ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato** e in particolare a quanto riportato nell'art. 42 relativo alla rilevazione informatizzata delle presenze.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la fatturazione dovrà essere effettuata, preferibilmente, dalla capogruppo. Il Servizio Pubblica Istruzione del Comune, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro 30 giorni, conteggiati dalla data di ricevimento delle fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse, formalizzate per iscritto (anche via fax), all'impresa appaltatrice. I pagamenti delle somme a carico dell'amministrazione comunale saranno effettuati dalla stessa in favore dell'impresa appaltatrice a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Non si potrà dare corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma. Il Dirigente del Servizio Pubblica Istruzione, oltre a predisporre la liquidazione dei compensi, provvede pure, in caso di necessità, all'irrogazione alla ditta delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto che determini in modo diverso.

### TITOLO III - CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO.

Art. 24 - Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare

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

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

- la sicurezza d'alimenti d'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 s'intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune si riferisce alla norma UNI 10939, aprile 2001, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

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

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

Art. 25 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, del Mercato Equo e Solidale.

Il Comune intende utilizzare prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, locali e - quando possibile - prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù.

Eventuali migliorie saranno valutate in sede d'aggiudicazione della gara.

Per prodotto "biologico" s'intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati. Per prodotti provenienti da agricoltura integrata s'intende una strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i

meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico”.

Per prodotti “tipici” s’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;

Per prodotto “tradizionale” s’intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali (cfr. elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF, rif. Regione Sardegna).

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

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

#### Art. 26 - Caratteristiche delle materie prime e manipolazione.

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve avere 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. Secondo le prescrizioni specifiche che seguono per particolari categorie indicate nelle tabelle merceologiche di cui Allegato 3, i prodotti impiegati dovranno essere di tipo “biologico” e in altre situazioni ottenuti preferibilmente mediante processi colturali denominati a “lotta integrata”.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nello stesso Allegato 3, caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti. Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, tutte biologiche, l’etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l’etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La ditta deve stabilire un sistema d’approvvigionamento delle materie prime che presuppone un’attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia. Il sistema di fornitura e d’approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004). La ditta deve far pervenire al Servizio Istituzioni scolastiche, con cadenza da definire, la calendarizzazione delle frutta distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e assicurando la frutta biologica, secondo la periodicità e le tipologie previste nell’Allegato 2

Per quel che riguarda i prodotti a lotta integrata (frutta e verdure) la ditta dovrà far pervenire al Comune il resoconto di quanto fornito nell’anno.

#### Art. 27 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e consumo

La ditta è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni d’igiene. L’aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l’ottenimento dell’etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto “detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari” ad eccezione di specifiche particolari e documentate esigenze sanitarie. L’offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che s’impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell’etichetta Ecolabel Europeo. Su richiesta dell’Amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell’etichetta Ecolabel Europeo, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti in ogni centro produzione pasti; per i prodotti impiegati nelle sale pranzo e refettori d'ogni singola scuola. La ditta, a richiesta del Comune, rende disponibili tempestivamente le medesime informazioni.

#### TITOLO IV – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E NELLE SCUOLE PRIMARIE

##### Art. 28 – Caratteristiche generali del servizio

Il servizio consiste nella fornitura di pasti in contenitori pluriporzione, agli alunni frequentanti le Scuole dell'infanzia e delle Scuole primarie del Comune di Alghero ed agli adulti che ne abbiano diritto, in quanto istituzionalmente tenuti alla sorveglianza dei ragazzi durante il pasto.

La fornitura dei pasti, in termini quantitativi, è da intendersi suddivisa secondo quanto specificato indicativamente negli Allegati 4 e 5 per ordine di scuola e tipologia.

I pasti suddetti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi. Il numero dei pasti indicato negli allegati è puramente indicativo; il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze, al numero di rientri pomeridiani delle diverse classi e ad altre cause e circostanze.

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

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che saranno comunicate al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria tutti i giorni del calendario scolastico. Per le modalità di prenotazione pasti è necessaria l'adozione di un sistema informatizzato, così come specificato negli articoli 42 e seguenti. I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'Allegato 3, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nell'Allegato 2 potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione dell'ASL, tenendo conto dell'effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

I menù saranno articolati su cinque settimane e 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 dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente. In ogni caso i menù eseguiti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti ogni anno scolastico dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

La ditta potrà, con personale dietista esperto, proporre eventuali variazioni al menu nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale, in relazione alla dieta.

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

Dovrà in ogni caso, essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari, l'uso dei prodotti biologici e a "lotta integrata", come indicato di seguito. La ditta inoltre dovrà provvedere, con proprio personale, alla prestazione dei seguenti servizi presso ogni scuola con servizio di refezione:

- 1) ricezione dei contenitori dei pasti e dei materiali necessari allo svolgimento del servizio;
- 2) verifica della corrispondenza fra l'ordine e la consegna dei pasti, garantendo, attraverso rapida segnalazione al centro produzione pasti, una fornitura integrativa in caso di:
  - significativa discordanza tra le stesse,
  - mancanza di una o più diete speciali;
- 3) mantenimento della temperatura del pasto secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/80 Reg CE 852/2004 fino al momento della distribuzione;
- 4) apparecchiatura dei tavoli nelle sale da pranzo, compresi quelli di servizio;
- 5) assemblaggio di sughì o condimenti alle relative pietanze, rispettando i tempi e le modalità indicate nel punto "Norme e modalità di preparazione, cottura e trasporto dei pasti". E' prevista la possibilità di una porzionatura in vassoì\ciotole dei componenti il pasto e successiva tenuta a temperatura, qualora la scuola preveda la modalità dell'autoservizio al tavolo da parte dei bambini stessi;
- 6) scodellamento degli alimenti nei piatti degli alunni secondo le modalità concordate con l'Amministrazione e le singole scuole (es. servizio al tavolo, servizio frontale) e comunque in presenza dei bambini nella sala da pranzo. Nell'ottica della valorizzazione d'ogni forma di organizzazione che consenta di promuovere le autonomie dei bambini, qualsiasi

modalità di organizzazione e distribuzione adottata non darà luogo ad aumento del compenso relativo alla distribuzione stessa;

- 7) sparcchiatura e lavaggio dei tavoli; il personale, d'intesa con le singole scuole, deve comunque garantire il ritiro di piatti sporchi lasciati sul tavolo tra una portata e l'altra;
- 8) riordino e pulizia dei materiali ed attrezzature utilizzate per la distribuzione della refezione;
- 9) riordino dei locali adibiti a sale da pranzo e locali sporzionamento ove previsti pulizia degli arredi (tavoli, sedie ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- 10) raccolta negli appositi contenitori interni porta rifiuti di tutti i materiali a perdere e di quelli di risulta dalle operazioni di pulizia e lavaggio, secondo quanto specificato nel presente capitolato.
- 11) sbucciare e tagliare la frutta per i bambini della scuola dell'infanzia (sempre) e della scuola primaria (sempre per i bambini delle classi 1<sup>a</sup> e 2, per le restanti classi laddove richiesto dagli insegnanti presenti durante le operazioni di distribuzione);
- 12) tagliare la carne e le altre pietanze (ad es. lasagne, bastoncini) ai bambini della scuola dell'infanzia (sempre) e della scuola primaria (sempre per i bambini delle classi 1<sup>a</sup> e 2, per le restanti classi laddove richiesto dagli insegnanti presenti durante le operazioni di distribuzione);
- 13) versare l'acqua laddove richiesto dagli insegnanti presenti durante le operazioni di distribuzione;

Qualora poi il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro la ditta dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, ...) prima che i bambini del turno successivo prendano posto.

Inoltre dovrà essere garantito in tutti i turni un ugual livello qualitativo del pasto nel completo rispetto dei requisiti generali.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la consegna degli stessi ai diversi plessi scolastici dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 40 minuti.

La consegna dei pasti per le scuole dell'infanzia avverrà dal Lunedì al Venerdì non più di 20 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato all'Impresa all'inizio dell'anno scolastico.

Per le scuole primarie l'orario di consegna dei pasti è stabilito non più di 20 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato all'Impresa all'inizio dell'anno scolastico.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun anticipo rispetto alla tolleranza dei 20 minuti, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Non sono ammessi ritardi rispetto all'ora di consegna del pasto, superiori a minuti venti (20). Al fine di consentire la verifica del rispetto dei tempi di consegna, prima dell'inizio del servizio l'ufficio Istituzioni scolastiche trasmetterà elenco delle scuole con relativi orari dei pasti.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale scolastico incaricato della ricezione, firmerà per ricevuta restituendone copia all'Impresa, che provvederà ad allegare la stessa ai documenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Per quantificare lo staff minimo impiegato dalla ditta per ciascuna scuola gestita, si applicheranno i seguenti criteri: - un addetto ogni 20 alunni, arrotondato sempre per eccesso (ad es. per 42 alunni il numero di addetti è pari a 3), per le scuole dell'infanzia funzionanti a tempo pieno o prolungato, che utilizzano materiale a perdere.

- un addetto ogni 30 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole primarie funzionanti a tempo pieno o prolungato, che utilizzano materiale a perdere.

Diverse disposizioni potranno essere concordate secondo le logistiche delle sale mensa di ogni singola scuola. Comunque deve essere garantito il servizio così come descritto qualitativamente dal presente capitolato.

Per il personale suddetto vale quanto specificato agli articoli 16 e seguenti.

I pasti prodotti da veicolare per le scuole dell'infanzia e le scuole primarie dovranno essere preparati e composti secondo i menù stabiliti dal Comune prevedendo:

- l'inserimento di prodotti biologici e a lotta integrata senza ulteriori costi aggiuntivi sulla base della frequenza indicata di seguito;
- l'impiego di prodotti dop, igp, tipici, tradizionali, locali e del mercato equo solidale così come sotto specificato e come riportato nelle tabelle merceologiche, senza costi aggiuntivi.
- il pane normale e, una volta la settimana, l'alternanza di pane "speciale" e "tradizionale" intendendosi: pane all'olio extra vergine di oliva, pane integrale biologico, pasta dura, spianata, pane carasau, pane con farine di cereali diversi. Per il pane speciale e tradizionale non sono riconosciuti costi aggiuntivi.
- la proposta - almeno una volta al mese di una giornata speciale con prodotti e ingredienti biologici - nonché d'altre giornate speciali con prodotti tipici e tradizionali senza costi aggiuntivi;
- l'alternativa, fissata giorno per giorno, al pasto, da fornire a seconda delle richieste giornaliere d'ogni singola scuola in sostituzione totale o parziale del menù di base, senza costi aggiuntivi;
- ulteriori varianti stagionali al menù base concordate e definite esattamente mese per mese, senza costi aggiuntivi
- acqua in bottiglie da 50 cl., una per ciascun alunno;

Gli alimenti di seguito specificati dovranno provenire da produzione biologica (vedi certificazione vigente):

generi vari:

passata/polpa/pelati di pomodoro in tutte le preparazioni che lo prevedono, pane integrale (una volta al mese), yogurt (una volta al mese), succo al 100% (come eventuale merenda alternativa in caso di scarso reperimento stagionale di frutta fresca); carne bovina: in tutte le preparazioni che la prevedono (una volta alla settimana) prodotti di ortofrutta frutta biologica di stagione (una volta alla settimana secondo il calendario di stagionalità insalata (una volta la settimana) la sua tipologia seguirà la stagione secondo il calendario di stagionalità carota (una volta la settimana);

Olio extra vergine di oliva in tutte le preparazioni, insalate ecc.

Pomodori da insalata in tutte le giornate in cui è inserito tale ortaggio;

Legumi in tutte le preparazioni che li prevedono

Tutti gli altri prodotti di frutta e verdura dovranno essere consegnati nella loro stagionalità e, compatibilmente con le offerte di mercato, almeno una volta la settimana, essere a produzione lotta integrata (sia per ciò che riguarda i prodotti freschi che per i surgelati).

Nel pasto s'intende inclusa la fornitura d'acqua minerale naturale in quantità prevista di 0,50 di litro per ogni bambino.

Nelle acque minerali non devono essere assolutamente presenti sostanze inquinanti ed in particolare i floruri e i nitrati devono rispettare i limiti massimi stabiliti per il consumo destinato all'infanzia: floruri 1,5 mg/l, nitrati 10mg/l.

Le ricette dei piatti proposti saranno concordate con il Comune sulla base di quanto predisposto negli allegati al presente capitolato.

I quantitativi degli ingredienti dei pasti degli adulti dovranno essere calibrati a cura della ditta aggiudicataria tenuto conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio. Il pasto degli adulti include la fornitura di una bottiglia d'acqua naturale da cl. 50.

I pasti per le scuole dovranno essere forniti in contenitori multirazione sigillati per la fase del trasporto, con le caratteristiche meglio descritte negli appositi articoli del presente capitolato, oppure potranno essere forniti in monorazione su richiesta del Comune nelle eventualità di cui al successivo art. 30.

I contenitori multirazione sigillati dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici adatti alla conservazione della temperatura così come descritto all'art. 35.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

Alle Scuole dovranno pure essere forniti, nella misura richiesta dall'organizzazione della scuola stessa, generi necessari per condire le verdure (aceto di vino, olio extravergine d'oliva e sale fino) in oliere e formaggio grattugiato in formaggiere, secondo le tabelle merceologiche dell'AUSL.

Il trasporto dei contenitori e del materiale dovrà avvenire a cura e a spese della ditta aggiudicataria. Eventuali migliorie saranno valutate in sede di gara.

#### Art. 29 – Pasti in monoporzione o pasti freddi

La ditta s'impegna a fornire pasti in monoporzione, senza variazione di prezzo e previo accordo col Comune, quando eventi impreveduti incidendo sugli aspetti di ordine igienico sanitario, inneschino possibili fattori di rischio per la salute degli utenti. Tra le possibili cause, oltre ad interventi sulle opere edili e attrezzature, rientrano rilevanti mutamenti nelle condizioni organizzative dell'attività scolastica, anche temporanei, quali riduzione del numero di utenti al di sotto di una soglia compatibile con l'uso di contenitori pluriporzione.

La ditta s'impegna inoltre alla preparazione di pasti freddi per gite scolastiche o in situazioni d'interruzione parziale del servizio (quali ad esempio lo sciopero) la cui composizione è da concordare con l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni Scolastiche.

#### Art. 30 - Diete Speciali

1. L'impresa appaltatrice deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'amministrazione comunale a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente.

2. La dieta speciale dovrà essere elaborata da un dietista dell'I.A., in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su quattro settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, e trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte dell'amministrazione comunale L'ufficio Istituzioni scolastiche provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione dell'ASL.

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

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

Resta alla discrezione dell'Amministrazione Comunale valutare la completezza della documentazione e richiedere comunque la predisposizione e la fornitura della dieta speciale all'I.A.

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

5. Le derrate per le diete speciali [ad esempio prodotti senza glutine, privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate di provenienza rigorosamente nazionale, anche se non indicate nel capitolato (es. agnello, coniglio, ecc.)] devono essere fornite dall'impresa appaltatrice senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

#### Art. 31 - Diete in bianco

1. L'impresa appaltatrice deve garantire, nel caso d'indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno.

Per dieta in bianco s'intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e grana padano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di grana padano; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; ricotta magra di vacca; nasello, platessa al vapore o bolliti con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; mela.

La richiesta di dieta leggera dovrà essere supportata da certificato medico e consegnata alla scuola, entro le ore 9.00 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata allo studente.

2. Le diete in bianco, dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici termo sigillati, contrassegnati dal cognome e nome dell'utente, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso.

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

#### Art. 32 - Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

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

In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Istituzioni scolastiche che provvederà a darne comunicazione all'impresa appaltatrice.

2. La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un dietista dell'I.A., in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su quattro settimane e suddivisi in menù estivo e invernale, e trasmessa all'Ufficio Istituzioni scolastiche entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte dell'amministrazione comunale. L'ufficio I.S. provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione dell'AUSL.

3. Ogni dieta per motivazioni religiose e ideologiche deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

All'offerta deve essere allegato un progetto che contenga le procedure organizzative e produttive atte a garantire la perfetta esecuzione delle diete individuali e la procedura per garantire la tracciabilità d'ogni piatto. La ditta deve tenere aggiornato un registro delle diete personalizzate; tale registro è ispezionabile in ogni momento dal Dirigente del Comune o suo delegato.

Nessun costo aggiuntivo sarà addebitato al Comune di Alghero per l'elaborazione, produzione e distribuzione delle diete suddette e del pasto freddo.

#### Art. 33 - Modifiche temporanee ai menù

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

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

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

La Ditta inoltre è tenuta a recuperare la somministrazione del piatto\i sostituito, concordando direttamente con il Comune le modalità e la data più idonea.

Qualora non fosse possibile recuperare la somministrazione la Ditta è tenuta a rifondere al Comune la differenza sul costo della preparazione.

#### Art. 34 - Modifiche definitive ai menù

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione della modifiche, da parte dell'AUSL 1, servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione.

L'Impresa s'impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù, delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà del Comune richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, previa approvazione dell'AUSL o in seguito a indicazioni della suddetta ASL. Per gli scopi suddetti la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione del Comune di Alghero personale esperto in grado di elaborare le variazioni al menù che saranno richieste dal Comune, pur nel rispetto dell'equilibrio nell'apporto d'elementi nutrienti in relazione alla dieta e in collaborazione con i competenti esperti dell'AUSL 1.

#### Art. 35 - Prenotazione pasti

1. Spetta all'impresa appaltatrice rilevare, il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente in ogni plesso scolastico con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio e con personale proprio.
2. Per tutte le scuole oggetto dell'appalto spetta all'impresa appaltatrice la gestione di tutto il processo della ristorazione: dalla rilevazione automatizzata e prenotazione giornaliera all'emissione dei documenti di report da inoltrare all'Amministrazione Comunale, in base ai quali verrà calcolato l'ammontare dei pagamenti dovuti da parte degli utenti. La gestione di tutto il processo di rilevazione e rendicontazione dovrà essere garantita attraverso l'adozione di un adeguato sistema informatico, per il quale si rinvia al Titolo VI del presente capitolato.
3. I reports comprovanti i pasti somministrati dovranno essere trasmessi all'ufficio Istituzioni scolastiche entro il 5 del mese successivo a quello di riferimento e costituiranno documenti giustificativi delle corrispondenti fatture. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dall'ufficio Istituzioni Scolastiche.
4. Agli alunni dovrà essere garantito il pasto sempre e comunque
5. Nessun hardware deve essere installato presso le scuole

#### NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE, COTTURA E TRASPORTO DEI PASTI.

Il Centro Cottura indicato dalla Ditta in sede di partecipazione alla gara dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere idoneo a garantire la produzione massima di 2.000 pasti giornalieri. Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione in particolare all'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica Allegato 3

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..)

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'Allegato 3 o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede che:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata, o il giorno precedente il consumo, e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C

- il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa
- il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo
- vengano porzionate le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegate al menù)

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

- cuocere le verdure a vapore o al forno
- sostituire 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 (salvo diretti accordi con il Comune e l'AUSL)
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e saranno 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
- per evitare che la pasta s'impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla E' assolutamente vietato:
- friggere il cibo
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti - l'utilizzo di verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

#### Art. 36 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione (per gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre per gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

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

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

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'impresa appaltatrice.

#### Art. 37 - Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

L'impresa appaltatrice deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi di cui abbia la disponibilità, che devono rispondere ai requisiti di legge ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. Gli automezzi utilizzati dovranno appartenere almeno alla classe di emissione Euro 4.

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

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'amministrazione comunale i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

## TITOLO V - CONTROLLI E QUALITÀ DEL SERVIZIO

### Art. 38 - Controlli e indicatori di qualità

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

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare, in ogni momento, anche attraverso i componenti della Commissione mensa di cui al successivo art. 41, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto, accedendo ai locali di produzione, stoccaggio e distribuzione, nonché ai mezzi di trasporto utilizzati.

Il Comune, anche tramite la Commissione Mensa potrà predisporre appositi stampati, atti a verificare, nelle scuole, le seguenti caratteristiche del servizio erogato:

- puntualità di consegna
- temperatura dei componenti il pasto
- gradibilità del pasto
- rispetto delle grammature previste
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio.

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

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

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo s'indicano come oggetto di controllo:

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

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

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. A tale scopo presso ciascun plesso scolastico dovrà essere sempre disponibile una porzione aggiuntiva di ciascuna pietanza somministrata agli alunni. Al fine d'individuare più celermente le cause d'eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa deve prelevare 3 porzioni a campione di ciascun alimento somministrato giornalmente, riporlo in sacchetti sterili con la data di confezionamento e conservarli in freezer a temperatura c.a. 18° per le 72 /settantadue) ore successive. Sul sacchetto dovrà essere indicato luogo, data e ora del prelievo.

Il Comune si riserva la facoltà di analizzare o fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia da tecnici e laboratori delle AUSL locali, che da tecnici e laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

La Ditta dovrà indicare il laboratorio legalmente riconosciuto e accreditato cui siano affidate le analisi chimico-fisiche e microbiologiche sui prodotti, svolte di propria iniziativa. Le spese per tutti i controlli sopra elencati ed eventualmente richiesti, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

### Art. 39 – Verifiche alla consegna dei pasti

All'atto della consegna dei pasti se, a seguito di sopralluogo d'incaricati del Comune, la fornitura risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla e sostituirla a sue spese in tempo utile, fatto salvo il risarcimento d'eventuali danni e l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 45.

#### Art. 40 - Carta dei servizi

Al fine di Tutelare i Diritti dei Consumatori e degli utenti dei servizi pubblici locali e di garantire la qualità, l'universalità e l'economicità delle relative prestazioni, ai sensi dell'art. 2, c. 461 L. 244/2007 (legge finanziaria 2008), l'I.A s'impegna, nel primo anno di servizio, a:

- a. emanare una "Carta della qualità dei servizi" da redigere e pubblicizzare in conformità ad intese con le associazioni di tutela dei consumatori e con le associazioni imprenditoriali interessate, recante gli standard di qualità e quantità relativi alle prestazioni erogate così come determinati nel capitolato speciale d'appalto, nonché le modalità d'accesso alle informazioni garantite, quelle per proporre reclamo e quelle per adire le vie conciliative e giudiziarie, nonché le modalità di ristoro dell'utenza, in forma specifica o mediante restituzione totale o parziale del corrispettivo versato, in caso d'inottemperanza;
- b. verificare periodicamente, con la partecipazione delle Associazioni dei consumatori, l'adeguatezza dei parametri quantitativi e qualitativi del servizio erogato, fissati nel presente capitolato, in riferimento alle esigenze dell'utenza cui il servizio stesso si rivolge, fermo restando la possibilità per ogni singolo cittadino di presentare osservazioni e proposte in merito.
- c. attuare un sistema di monitoraggio permanente del rispetto dei parametri fissati nel contratto, nel capitolato speciale d'appalto e di quanto stabilito nella Carta di qualità dei servizi, svolto sotto la diretta responsabilità del Comune di Alghero, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori ed aperto alla ricezione d'osservazioni e proposte da parte di ogni singolo cittadino che, può rivolgersi allo scopo, sia all'Ente Locale, sia al Gestore del Servizio, sia alle Associazioni dei Consumatori.
- d. verifica annuale sul funzionamento del Servizio, con la partecipazione di rappresentanti del Comune, dell'impresa appaltatrice e delle associazioni dei consumatori;
- e. le attività di cui alle lettere b), c) e d) sono finanziate con un prelievo a carico del Gestore del servizio, predeterminato nell'importo annuo e da dichiarare in sede di gara e incluso nella somma del 2% di cui al precedente art. 3.

#### Art. 41 – Commissione mensa

La Commissione Mensa Scolastica è istituita con la finalità di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto e di attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento dell'utenza.

La Commissione pertanto, quale organo di rappresentanza, dovrà svolgere un ruolo di collegamento tra utenti e Comune, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa e potrà collaborare al monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione.

La Commissione potrà inoltre essere interlocutore/partner nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla scuola.

La Commissione è composta da:

Presidente – Dirigente del Servizio Pubblica istruzione o suo delegato;

3 genitori (sino ad un massimo di 1 membro per ciascun Istituto Comprensivo, inclusi materna elementare)

3 insegnanti (1 membro per ciascun Istituto Comprensivo)

1 responsabile designato dalla Ditta appaltatrice del servizio

1 referente della A.S.L.

Il Presidente della Commissione la rappresenta, ne convoca le sedute e le presiede, dirige i lavori assicurandone il buon andamento e sottoscrive il verbale di ogni seduta della Commissione.

Le funzioni di Segretario della Commissione sono svolte da un componente della stessa.

Il Segretario ha il compito di redigere i verbali delle riunioni svolte e raccogliere e conservare le schede di valutazione redatte a seguito di visite presso le mense scolastiche.

L'attività della Commissione Mensa consiste essenzialmente nel monitoraggio dello svolgimento del Servizio di refezione scolastica, in merito a:

- orari e modalità di distribuzione dei pasti;
- contenitori per il mantenimento della temperatura degli alimenti;
- corrispondenza pasti erogati con i menu previsti;
- caratteristiche del cibo (quantità, temperatura, grado di cottura, presentazione del cibo)
- gradimento del cibo da parte dei bambini
- rispetto delle diete "speciali" (allergie, intolleranze, religione etc.)
- date di scadenza dei prodotti
- preparazione dei tavoli
- condizioni igieniche individuali da parte del personale addetto

- operazioni di riassetto, lavaggio e pulizia del locale mensa.

La Commissione Mensa individua al suo interno i delegati che di volta in volta effettueranno le visite di verifica presso i servizi di refezione o presso il centro cottura.

I membri della Commissione Mensa possono accedere ai refettori ed alle sale di rigoverno nei limiti di tre visite ogni trenta giorni di mensa effettiva, previo preavviso ai dirigenti dei comprensivi.

L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto al refettorio, sarà effettuato in aree dedicate e con stoviglie apposite che saranno messe a disposizione dei componenti della Commissione, che svolgerà le sue funzioni senza ostacolare o ritardare l'attuazione del servizio.

Durante il sopralluogo, nei locali adibiti alla preparazione del cibo, dovrà essere presente il referente della Ditta che gestisce il servizio ristorazione. Per non interferire, nella normale attività lavorativa degli addetti al servizio di produzione e per non intralciare il corretto svolgimento di fasi a rischio igienico sanitario, durante ogni sopralluogo sarà consentita la presenza di un numero di rappresentanti non superiore a due unità.

Durante i sopralluoghi, la Ditta appaltatrice, metterà a disposizione dei membri della Commissione camici monouso e copricapo per contenere la spargitura.

I membri della Commissione non possono formulare osservazioni o contestazioni al personale dipendente della Ditta appaltatrice.

Potranno inoltre essere effettuati periodici sondaggi, con la collaborazione degli insegnanti, presso gli utenti per verificare il gradimento del servizio. Qualora dalle ispezioni che saltuariamente saranno fatte dovessero risultare irregolarità nella composizione quantità e qualità dei pasti, e tale circostanza sia confermata dalle Autorità preposte al controllo, la Ditta appaltatrice sarà soggetta alle penalità, di cui all'art. 45 del presente capitolato.

## TITOLO VI - GESTIONE DELLE PRESENZE

### Art. 42 - Requisiti minimi del sistema informatico

L'impresa dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, avvio ed utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere gestito mediante un sistema informatizzato. Dovrà essere presentato un dettagliato progetto tecnico, ove siano specificate le caratteristiche dell'intero sistema, con l'indicazione delle modalità e delle tecnologie e certificazioni che s'intende soddisfare secondo quanto richiesto dal presente articolo. E' richiesta la descrizione dell'intero processo che dovrà soddisfare la richiesta d'efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione ed apparato del sistema interamente web base, come sotto specificato. Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente regolamento e dall'offerta tecnica progettuale in sede di gara costituirà giusta causa di risoluzione del contratto. Detto sistema dovrà essere avviato dall'anno scolastico 2016/2017 con operatività a pieno regime entro il mese di dicembre 2016.

Poiché l'accesso agli atti sarà consentito nella misura prevista dall'art. 13 del Dlgs 163/2006, viene richiesto agli offerenti d'indicare le parti progettuali che ritengono essere segreti tecnici o commerciali. In assenza di detta indicazione viene inteso che l'offerente non si oppone all'accesso integrale dell'offerta presentata. L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del Dlgs 196/2003 e s.m.i., con particolare riferimento ai dati sensibili. L'utenza (genitori ed alunni) non dovrà essere dotata di nessun tipo di supporto, né cartaceo né digitale, per identificarne la presenza.

La gestione informatica, viene richiesta per il sotto indicato servizio:

1. iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica (mense scuole dell'infanzia e scuole primarie);
2. rilevazione presenze/assenze;
3. prenotazione pasti;
4. tipologia pasti, diete;
5. costi e tariffe pasti;
6. addebito dei costi con modalità di pagamento anticipato da parte dei genitori;
7. anagrafica utenti;
8. POS punti di pagamento senza nessun costo aggiuntivo per gli utenti;
9. Pagamento tramite i sistemi tradizionali: banche, carta di credito, bonifici etc.
10. comunicazioni con le famiglie;
11. gestione buoni pasto elettronici;
12. gestione punti ricarica;
13. gestione ricarica;
14. consultazione informazione/saldi;
15. esportazione in formati comuni (Excel, DBF, testo, CSV);

16. estratti conto periodici in formato PDF con cadenza bimestrale; posizione alunni con saldo inferiore ad un determinato valore;
17. comunicazioni attivazione/cessazione posizione/codice utente alunno;
18. elenco alunni/scuole
19. gestione dei flussi e delle informazioni riguardanti i pagamenti dei buoni pasto per la refezione scolastica;
20. rilevazione delle prenotazioni dei pasti (normali, dietetici, dietetici occasionali, religiosi ...); 21. report specifici delle prenotazioni dei pasti presso il centro cottura;
22. gestione del debito;
23. consultazione dei dati sul web, con possibilità di differenziazione dei profili di accesso;
24. invio mensile di SMS con il saldo agli utenti che ne facessero richiesta.

La soluzione dovrà prevedere la gestione di buoni pasto con modalità pre pagato. La procedura consentirà di gestire tutto l'iter d'erogazione del servizio, dall'acquisto dei buoni alla prenotazione della consumazione, alla registrazione della consumazione, fino alla verifica del saldo dei buoni pasto per ogni fruitore del servizio mensa. Nessun costo aggiuntivo sarà a carico degli utenti tranne i costi relativi ai servizi di pagamento (rid, bonifici etc.). La gestione anagrafica prevederà per ogni alunno (nel rispetto degli obblighi di cui al Dlgs 196/2003), la possibilità di gestire specifici profili personalizzati relativi a:

- a) specifiche prescrizioni alimentari – diete alimentari, siano esse per motivi etico religiosi, che per intolleranza alimentari verso certe sostanze contenute negli alimenti presenti nel menù standard (es. intolleranze al glutine per i celiaci ...);
- b) specifica posizione tariffaria buono pasto, connessa ad un periodo di validità con possibilità di modifica/conversione anche in corso d'anno scolastico; dovranno essere previste fino a nove tipologie di tariffe differenziate a seconda della situazione reddituale della famiglia (ISEE);
- c) specifiche posizioni anagrafiche e relativi profili per soggetti in carico ai servizi socio assistenziali o soggetti frequentanti per periodi ridotti le scuole (es. nomadi ..).

La base dati dovrà essere disegnata in modo da permettere la registrazione delle operazioni effettuate nel tempo (storicizzazione delle operazioni).

Sono inoltre richieste le funzionalità necessarie per gestire il debito degli utenti nei confronti del Comune relativamente al servizio di refezione scolastica:

- a) saldo del debito riferito ad ogni anno scolastico;
- b) inserimento dei pagamenti effettuati dopo la chiusura dell'anno scolastico nel relativo anno di riferimento (il pagamento potrebbe saldare il debito dell'anno precedente e provvedere nel contempo ad acquistare i pasti per l'anno scolastico appena iniziato);
- c) schede individuali degli alunni che non frequentano più le scuole degli istituti di Alghero che non usufruiscono della mensa e che risultano debitori, inserite in un archivio di anagrafiche ma disattivate e consultabili
- d) per gli alunni che cessano il servizio di mensa scolastica, che risultano debitori a chiusura dell'anno scolastico e che lo sono anche per l'anno/i scolastico/i precedente e che non sono stati ancora inseriti a ruolo, si chiede l'estrazione del debito totale complessivo per la chiusura definitiva della posizione;
- e) inserimento del pagamento avvenuto con cartella esattoriale equitalia, anche di somme rateizzate, incorporato dall'interesse dimora, nell'anno scolastico di riferimento;
- f) inserimento del contributo economico per i buoni pasto da parte dei servizi sociali nell'anno scolastico per il quale è stato deciso l'intervento sociale (il contributo può essere erogato a chiusura d'anno scolastico);
- g) Il software dovrà prevedere tutte le funzioni atte a facilitare verifiche periodiche relativamente agli accessi ed alle relative operazioni eseguite dagli amministratori di sistema e dagli utenti ed allo stato delle abilitazioni (Accounting).
- h) Gli accessi saranno registrati su un log consultabile dal Comune o dall'amministratore di sistema o da ogni singolo utente per i propri.
- i) I log dovranno contenere tutte le informazioni previste dal Provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 27.11.2008 e smi dedicato a "Misure ed accorgimenti prescritti ai titolari dei trattamenti effettuati con strumenti elettronici relativamente alle attribuzioni delle funzioni d'amministratore di sistema" e dovranno essere conservati secondo le modalità prescritte da tale Provvedimento per tutto il periodo contrattuale e consegnati al Comune a fine contratto.

- j) Il software dovrà avere una flessibilità tale da consentire un facile adeguamento ai possibili mutamenti organizzativi del Comune nel corso del tempo e interfacce utente grafiche di facile apprendimento ed utilizzo da parte degli operatori con funzione di help in linea contestuale.
- k) Il software dovrà prevedere la funzionalità necessaria per importare e gestire la base dei dati esistente, il Comune fornirà gli archivi in formato xls o csv.

#### SARANNO A CARICO DELL'APPALTATORE:

1. FORNITURA ED INSTALLAZIONE DEL PROGRAMMA;
2. GESTIONE E RILEVAZIONE PRESENZE/ASSENZE E PRENOTAZIONE PASTI;
3. FORNITURA E INSTALLAZIONE POS; 4. ASSISTENZA E MANUTENZIONE;
5. FORMAZIONE DEL PERSONALE.
6. FORMAZIONE AGLI UTENTI

L'appaltatore dovrà provvedere al caricamento, nel data base del sistema proposto dei dati (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata, forniti in formato excel dal Comune di Alghero entro la data di 15 giorni dalla data di comunicazione del provvedimento d'affidamento dell'appalto. Il data base dovrà riprodurre la struttura organizzativa del servizio (scuole, classi, mense ...) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore, regimi dietetici, sistema tariffario ... Il sistema dovrà permettere giornalmente ed in automatico la rilevazione delle presenze/assenze presso i plessi scolastici e la prenotazione dei pasti ai centri di cottura, gestendo diete speciali, ipocaloriche e religiose nel pieno rispetto della privacy. L'attività dovrà essere il più possibile semplice e accessibile per i soggetti coinvolti, garantendo la prenotazione ai centri di cottura entro le ore 9.30. Il sistema dovrà gestire anche i pasti forniti al personale scolastico (insegnati e operatori) sia paganti sia non paganti. Al sistema di prenotazione pasti dovrà essere collegato l'addebito automatico del relativo costo, secondo la tariffa di fruizione. La registrazione dei pagamenti dovrà avvenire tramite POS presso gli esercizi commerciali convenzionati, individuati dall'appaltatore. A tale fine il programma dovrà attribuire un codice numerico univoco per ogni utente per l'effettuazione della ricarica. Al termine della ricarica il POS dovrà rilasciare automaticamente uno scontrino riportante i dati relativi a: valore di ricarica, saldo complessivo del valore di ricarica, saldo residuo (anche in assenza di ricarica), codice utente, codice POS. Il sistema dovrà prevedere delle pagine web di consultazione, accessibili tramite password personali. Il sistema dovrà consentire agli uffici comunali il controllo del saldo contabile per singolo utente, che dovrà essere aggiornato in tempo reale. Il sistema dovrà provvedere a segnalare i saldi prossimi all'azzeramento producendo un sollecito di pagamento, tramite l'invio di sms ed e-mail riportanti l'invito ad effettuare la ricarica. In difetto di ricarica, (saldi negativi), il sistema dovrà sviluppare la produzione di una lettera di sollecito, secondo un modello suscettibile di modifica da parte del personale comunale – riportante il dettaglio della morosità. La morosità persistente sarà gestita direttamente dal Comune con gli strumenti istituzionali. Dal sistema informativo dovrà inoltre essere possibile visualizzare e stampare in ogni momento la situazione degli insoluti, delle morosità persistenti e dei solleciti effettuati. Il sistema dovrà prevedere l'aggiornamento in tempo reale dei dati relativi a ricariche, prenotazione, incassi e il report settimanale dei pasti erogati, con la distinta indicazione del pagamento effettuato dagli utenti, che l'appaltatore consegnerà al Comune in allegato alla fattura. Il sistema dovrà gestire in modo integrato, secondo le stesse specifiche del servizio di refezione scolastica ed utilizzando la stessa base anagrafica o altra fornita dal Comune.

#### Art. 43 Caratteristiche del sistema informatico

##### REQUISITI TECNICI E SICUREZZA

1. Il sistema dovrà essere interamente nativo web
2. La banca dati e l'intero sistema informatico dovranno risiedere presso un'idonea Server Farm, messa a disposizione o fornita dall'appaltatore;
3. La struttura del sistema dovrà essere a norma di legge e dovrà tutelare la privacy dell'ente e degli utenti, con particolare riguardo a dati sensibili;
4. Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della L.n. 4 del 09.01.2004 "Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici".
5. L'amministratore del sistema potrà regolamentare gli accessi tramite password personali nel rispetto delle normative sulla privacy (dlgs 196/2003), nonché definire: gruppi di utenti, utenti, funzioni alle quali sono abilitati, permessi all'interno delle funzioni lettura/scrittura/cancellazione/esecuzione.
6. Dovranno inoltre essere assicurate le seguenti attività: acquisizione e fornitura di tutte le componenti architetture telefoniche e di elaborazione dati necessarie all'intera soluzione (hardware, software,

apparati di rete locale e geografica, apparati di telecomunicazione, linee telefoniche e dati ...). Tutte le linee telefoniche, il consumo elettrico degli impianti creati saranno a carico dell'appaltatore.

## ASSISTENZA E MANUTENZIONE

1. L'appaltatore dovrà garantire la continuità del servizio in oggetto, esclusa la forza maggiore;
2. l'appaltatore dovrà, comunque garantire l'assistenza telefonica dal lunedì al venerdì nel normale orario d'ufficio ovvero on site per le ipotesi in cui dovessero insorgere problematiche di particolare gravità, non altrimenti risolvibili;
3. Sarà a carico dell'appaltatore la manutenzione del sistema e dei supporti strumentali (POS, stazioni di prenotazione e di pagamento ...) necessari per il perfetto funzionamento del servizio, alla cui tempestiva riparazione/sostituzione sarà tenuto lo stesso appaltatore entro le 4 ore lavorative successive, decorrenti dalla segnalazione;
4. Nessuna responsabilità può essere imputata al Comune in ipotesi di danneggiamento della dotazione strumentale fornita dall'appaltatore ed in uso presso gli esercizi commerciali convenzionati.
5. Rimarrà a carico del Comune la gestione operativa del sistema, i materiali di consumo (carta, elettricità ...);
6. L'appaltatore dovrà verificare quotidianamente l'esattezza dei dati inerenti gli ordinativi trasmessi ai centri di cottura, con particolare attenzione alle varie diete speciali.
7. L'appaltatore dovrà caricare le presenze / assenze dei plessi scolastici giornalmente entro le ore 10.00.
8. L'appaltatore dovrà ritirare le ricevute dei pagamenti e consegnarle settimanalmente al Comune.
9. L'appaltatore dovrà consegnare con cadenza settimanale i report del servizio erogato.
10. L'appaltatore dovrà provvedere, al fine dell'avvio a regime del sistema, alla formazione di tutto il personale coinvolto (ente, utenti, operatori scolastici, insegnanti, punti di ricarica e personale del centro cottura comunale). L'attività di formazione dovrà essere ultimata entro il termine di giorni 10 dalla data di consegna, da parte del Comune, dei dati in formato excel (banca dati anagrafica), necessari per la gestione informatizzata.

## TITOLO VII - INADEMPIENZE, PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

### Art. 44 - Penalità.

Ove si dovessero verificare inadempienze della ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale applicherà autonomamente, in ragione della loro gravità e dandone tempestiva comunicazione, una penale nella misura da € 200,00 ad € 25.000,00 da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione il cui importo verrà detratto dal deposito cauzionale senza bisogno di diffida o formalità di sorta, o decurtato dall'importo delle fatture da liquidare.

Salvo quanto sopra previsto l'Amministrazione comunale provvederà, con lettera racc. a.r., ad applicare le seguenti penali:

- a. mancata consegna dei pasti € 50,00/a pasto
- b. ritardo nella consegna dei pasti € 10,00/a pasto
- c. mancato confezionamento dieta speciale per motivi sanitari € 200,00/ a pasto
- d. consegna dei pasti difforme dal menù previsto e non concordata € 5.000,00/per ogni scuola
- e. difformità dei prodotti consegnati per negligenza della ditta € 10,00/a pasto
- f. irregolarità nello svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti (esempio: assemblamento dei condimenti non in modo conforme) € 1.000,00/ per ogni scuola
- g. mancata o parziale effettuazione delle operazioni di pulizia e sanificazione € 1.000,00/ per ogni scuola
- h. irregolarità nello smaltimento dei rifiuti ( art. 28) € 500,00/ per ogni scuola errata attribuzione dei pasti agli studenti, documentata da attestazione della scuola o certificato di malattia € 100,00/per ogni pasto
- i. mancato funzionamento del sistema di rilevazione delle presenze € 500,00
- j. mancato rispetto dell'obbligo di sbucciare e tagliare la frutta € 100,00 fatto salvo che nel caso in cui, o a causa dei ritardi, o per gravi difformità i pasti non possano essere consumati dai bambini in tempo utile, si ricade nella condizione della mancata consegna.

Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dell'Amministrazione Comunale verrà immediatamente informata l'autorità sanitaria competente e a seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, ai sensi del successivo art. 47, il Comune procederà alla risoluzione di diritto del contratto, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e salva l'applicazione delle penali sopradescritte.

## CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

### Art. 45 - Clausola risolutiva espressa

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi d'inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono essere in particolare causa di risoluzione contrattuale per inadempimento le seguenti fattispecie:

- a) fallimento o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello d'efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti d'idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide del Comune;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema d'autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati d'intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali, accertate tramite acquisizione di documentazione da parte delle OO.SS., Ente Bilaterale del Turismo, Ministero del Lavoro, INPS, INAIL o Prefettura; i) interruzione non motivata del servizio;
- l) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della ditta;
- m) violazione del divieto di subappalto;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
- p) gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti dei servizi o, anche indirettamente, al Comune;
- q) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- r) inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del centro produzione pasti e dei terminali attrezzati presso le scuole, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- s) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione.
- t) mancato impiego del numero d'unità lavorative giornaliere stabilite e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto e concordato
- u) sub-appalto tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- v) cessione parziale o totale del contratto a terzi;
- z) errata somministrazione di regime dietetico particolare con grave danno all'utenza; aa) frode; bb) comminazione di n°3 (tre) penalità, ulteriore inadempienza per lo stesso tipo d'infrazione durante il medesimo anno scolastico; cc) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.38 del D.Lgs.163/2006.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte del Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Dirigente del Servizio I.S. a mezzo di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

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

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

Il Comune può a sua volta risolvere il contratto per inderogabili esigenze pubbliche. Tale risoluzione va comunicata alla ditta, con raccomandata AR, entro i sei mesi antecedenti il 1° settembre dell'anno scolastico successivo. Tale termine può non essere rispettato nel caso di nuove disposizioni normative.

Quando sia causata da gravi inadempienze contrattuali della ditta, la risoluzione potrà avere decorrenza più ravvicinata, fermo restando un termine minimo di 30 giorni.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di risarcimento per danni subiti; la risoluzione avverrà secondo le clausole stabilite dal contratto.

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

#### Art. 46 - Risoluzione del contratto per inadempimento

Fuori dai casi indicati nel precedente sub-articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento rilevante di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni o i riferimenti a precedenti contestazioni e con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a gg.15 dalla sua ricezione per l'adempimento al fine dell'eliminazione dei disservizi oggetto di contestazione. Qualora, entro detto termine l'impresa appaltatrice non adempia a quanto richiesto, il contratto s'intende risolto di diritto.

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

Si procederà alla risoluzione del contratto dopo tre contestazioni, effettuate con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, che produrrà effetto dalla data della notifica o di ricevimento.

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

In caso di risoluzione del contratto l'amministrazione comunale potrà scegliere eventualmente anche o di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni o di far proseguire il servizio per il tempo necessario a conferire incarico alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, previa verifica dei requisiti necessari, attribuendone gli eventuali maggiori costi all'impresa appaltatrice uscente.

In caso di risoluzione anticipata del contratto l'Impresa subentrante dovrà versare all'appaltatrice originaria l'importo residuo del costo d'acquisto del sistema automatizzato della rilevazione dei pasti.

Relativamente al precedente capoverso, l'amministrazione comunale continuerà a corrispondere alla ditta subentrante gli importi concordati con l'appaltatrice originaria.

I periti redigeranno una perizia allo scopo di stimare il valore dei beni forniti al momento della risoluzione del contratto, eventuali danni arrecati dall'Impresa alla Committente saranno detratti dall'importo delle fatture presentate dalla Ditta stessa nell'ultimo mese d'attività.

#### Art. 48 - Recesso unilaterale

L'amministrazione comunale può recedere unilateralmente dal contratto, dandone motivato preavviso all'impresa appaltatrice, con lettera racc. A/R. Resta l'obbligo di retribuire le prestazioni eseguite.

La ditta può recedere dal contratto comunicandolo al Dirigente del Servizio, con raccomandata AR, entro il mese di dicembre, per cessare il servizio dal 1° settembre dell'anno successivo.

#### Art. 49 - Controversie

Per qualsiasi controversia, l'Impresa non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento

#### Art. 50 - Revisione dei prezzi unitari

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

Al termine di ciascun anno successivo al primo l'amministrazione comunale riconoscerà – a richiesta - la revisione dei prezzi unitari dei pasti come stabilito all'art. 115 del D.Lgs. 163/2006, sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. C), comma 5 e comma 5 bis del medesimo D.Lgs.; in assenza di tali dati, riferibili al servizio oggetto del contratto, la revisione dei prezzi sarà riconosciuta nella misura della variazione annuale ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, quale risultante al mese di agosto, decurtata della percentuale del ribasso dell'aggiudicazione.

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

Il Dirigente del Servizio Pubblica Istruzione  
Dott. Giovanni Salvatore Mulas