



COMUNE di OSCHIRI
Via Guglielmo Marconi n.9

AREA SEGRETERIA
UFFICIO SCOLASTICO
Tel. 079/732062 – E-mail: protocollo@pec.comune.oschiri.ss.it

Allegato alla Determinazione del Responsabile n. 89/402 del 29.09.2022

Oggetto: SERVIZIO MENSA SCOLASTICA A.S. 2022/2023 DESTINATO ALLA SEZIONE PRIMAVERA, ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA E ALLA SCUOLA PRIMARIA PLESSO DI OSCHIRI. CIG: 94254363D8

CAPITOLATO

Art. 1 OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Il presente Capitolato disciplina i rapporti tra l'Amministrazione Comunale di Oschiri e l'appaltatore in relazione all'affidamento del servizio mensa scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, sezione primavera e primaria, nonché del personale docente avente diritto, per l'anno scolastico 2022/2023, periodo da Ottobre a Giugno 2023 .

Art.2 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio mensa scolastica comprende:

- la preparazione, la cottura, la fornitura e la distribuzione dei pasti, senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati pronti per il consumo;
- l'utilizzo di prodotti alimentari di qualità , locali e a filiera corta, provenienti da produzione biologica, tradizionali nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP E IGP), nel rispetto delle direttive approvate dalla ASL 2 – Olbia – dipartimento di prevenzione - servizio igiene alimenti e nutrizione e delle linee guida per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Autonoma della Sardegna con determinazione n.1567 del 05/12/2016, che si allegano al presente atto;
- l' osservanza dei menù tipo, di cui all'allegato "A" del quale si autorizza il mantenimento e Allegato A1 menù vegetariano, autorizzati dal medico nutrizionista della ASL , i quali potranno subire variazioni di portate in conseguenza di osservazioni dell'Asl, di proposte provenienti dagli organismi scolastici o di proposte migliorative della ditta stessa. Tali variazioni devono essere autorizzate dalla stazione appaltante previo parere favorevole dei competenti uffici della ASL;
- L'adeguata assistenza quotidiana al pasto a favore degli alunni:
 - apparecchiare;
 - servire a tavola;
 - sparcchiare;
 - Sanificare tavoli e dispositivi nel rispetto della nota del Ministero dell'Istruzione Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione in data 19.08.2022, prot. 0001998, avente ad oggetto "Contrasto alla diffusione del contagio da COVID-19 in ambito scolastico. Riferimenti tecnici e normativi per l'avvio dell a. s. 2022/2023";

- Il quotidiano funzionamento del servizio mensa, la sorveglianza, la pulizia ed il riordino giornaliero dei locali, nonché il lavaggio di pentole e stoviglie e la sanificazione;
- La preparazione dei pasti in ogni singola scuola.

Le cucine e i refettori dei plessi scolastici interessati al servizio di mensa scolastica, di cui il Comune di Oschiri è proprietario e ne ha la piena disponibilità, sono ubicati nel territorio comunale e precisamente:

- Scuola dell'Infanzia e sezione Primavera - Trav. Antonio Segni, Oschiri;
- Scuola Primaria - Via Europa, Oschiri.

I punti cottura ubicati presso le predette scuole, potranno subire variazioni a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante, sulla base di eventuali situazioni che potrebbero verificarsi.

Nei casi in cui la cucina della scuola si trovasse temporaneamente inagibile, la Ditta dovrà disporre di un centro di cottura alternativo al fine di garantire la continuità del servizio.

Art. 3 REGOLE DI SICUREZZA PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19.

Rispetto di quanto disposto nel protocollo d'intesa del Ministero dell'Istruzione per garantire l'avvio nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione del Covid-19, redatto dal comitato Tecnico Scientifico EX OO.D.P.C. 03/02/2020, N.630;18/04/2020 N.663;15/05/2020 N.673 e N.673 e dal Decreto del MIUR n. 257 del 06/08/2021 ad oggetto: Adozione del "Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2021/2022 che prevede: Anche per la refezione scolastica, atteso il ruolo sociale ed educativo che la connota come esperienza di valorizzazione e crescita costante delle autonomie dei bambini, si dovrà far riferimento al Documento tecnico del CTS, partendo dal principio che essa vada garantita in modo sostanziale per tutti gli aventi diritto, seppure con soluzioni organizzative differenti per ciascuna scuola. In particolar modo, oltre alla necessaria e approfondita pulizia dei locali adibiti alla refezione medesima, le istituzioni scolastiche – di concerto con l'ente locale e in modalità tali da garantire la qualità del servizio e che tengano conto anche della salvaguardia dei posti di lavoro – potranno valutare l'opportunità di effettuare la refezione in due o più turni, sempre al fine di non consentire oltre il dovuto l'affollamento dei locali ad essa destinati. Qualora questa modalità non sia percorribile o non sufficiente in virtù degli spazi o della particolare numerosità dell'utenza, gli Enti locali potranno studiare con le ditte concessionarie del servizio la realizzazione di soluzioni alternative di erogazione, all'interno dell'aula didattica, opportunamente areata e igienizzata al termine della lezione e al termine del pasto stesso, finanche la semplificazione del menù, qualora gli approvvigionamenti delle materie prime dovessero risultare difficoltosi.

Art. 4 DURATA DELL'AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento viene fissata dal 10 ottobre c.a. fino al giorno 31 maggio 2023 per la scuola Primaria e fino al 30 giugno 2023 per la scuola dell'Infanzia e la sezione Primavera, data di conclusione delle attività didattiche.

Resta ferma la possibilità di integrazioni e/o modificazioni.

Alla fine di tale periodo il contratto scadrà di pieno diritto senza alcun avviso o disdetta. Ai sensi di legge, qualora esistano le condizioni, verrà richiesto all'affidatario la gestione del servizio esclusivamente per il tempo necessario alla definizione della procedura di gara per l'individuazione di un nuovo operatore economico.

Non è previsto il rinnovo

Art. 5 EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Successivamente all'aggiudicazione si procederà alla formale stipulazione del contratto nella forma della scrittura privata. Il Comune di Oschiri si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della stipulazione del contratto.

Art. 6 VALORE DELL'APPALTO

Il valore presunto dell'affidamento per il periodo di riferimento è pari a **€ 129.252,20** oltre Iva di legge. Tale valore è dato dal numero dei pasti complessivi stimati in n. **26.378** per il prezzo unitario del pasto **a base d'asta di € 4,90 (diconsi euro quattro/90)** iva esclusa, che copre quanto previsto a carico dell'appaltatore dal presente capitolo.

Detto numero è puramente indicativo per la ditta aggiudicataria e viene calcolato dall'Ente sulla base delle attuali previsioni.

Qualsiasi variazione in diminuzione dei pasti nel corso del periodo contrattuale, al momento non prevedibile, non potrà in nessun caso comportare diritti o compensi, richieste di indennizzi e/o risarcimenti di qualsiasi natura da parte della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche momentaneamente non prevedibili.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente forniti.

Art.7 DESTINATARI DEL SERVIZIO, DIMENSIONI PRESUNTA UTENZA - GIORNI E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è rivolto agli alunni della scuola dell'Infanzia e della sezione Primavera e agli alunni della scuola Primaria per cinque giorni la settimana (dal lunedì al venerdì), ed è assicurato ai docenti aventi diritto. Detta programmazione potrà subire variazioni in relazione all'organizzazione dell'attività scolastica.

IL NUMERO DEI DESTINATARI E PASTI PER SINGOLA SCUOLA È PRESUMIBILMENTE:

- **Scuola dell'infanzia e sezione Primavera:**
 - n.60 alunni (47 alunni infanzia + 13 primavera);
 - n. 6 docenti (due docenti per classe esclusa la sezione primavera);
 - n. 163 giorni di erogazione del servizio;
 - pasti presunti da Ottobre 2022 a Giugno 2023 n. 10.758;
 - somministrazione pasti dal lunedì al venerdì.

- **Scuola Primaria:**
 - n.104 alunni;
 - n.6 docenti;
 - 142 giorni di erogazione del servizio;
 - pasti presunti da Ottobre 2022 a Giugno 2023 n. 15620;
 - somministrazione pasti dal lunedì al venerdì.

Detti orari e dati potranno subire modifiche in base al calendario scolastico.

Il numero totale presunto dei pasti durante l'intera vigenza del contratto (calcolato quale somma del numero degli alunni e di insegnanti) non è impegnativo per l'Ente, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili.

Art. 8 PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Affidamento diretto ai sensi l'art. 36, comma 2 lettera a) del D. Lgs 50/2016 , modificato dall'art. 1 co2 del DL 76/2020 e Legge n. 120/2020, alla Solaria Società Cooperativa con sede legale in Telti in Via Silvio Pellico ,P.IVA 01325720900 .

Art. 9 OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della ditta aggiudicataria le seguenti voci di spesa:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- la fornitura dell'acqua da bere, distribuita in contenitori adeguatamente sigillati e proveniente da Ditte autorizzate alla commercializzazione;
- la fornitura dei piatti in ceramica, delle posate in acciaio e dei bicchieri in vetro necessari alla consumazione dei pasti;
- tovaglioli in materiale a perdere;
- i contenitori e buste per la raccolta dei rifiuti, ivi compresi i prodotti necessari alla pulizia delle attrezzature e dei locali;
- le spese di consumo di energia elettrica e gas in bombole;
- il materiale di pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature ubicate nelle cucine e refettori;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni strumentali in dotazione alle cucine (lavastoviglie, frigoriferi, cucine ecc.);
- la sostituzione – acquisto beni strumentali;
- tutte le spese inerenti il personale;
- qualsiasi spesa inerente al contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'Appaltatore.
- tutto quanto necessario alla sanificazione degli arredi dei refettori e cucine, compresi gel a base alcolica e mascherine per evitare il contagio da COVID-19.

La Ditta assume a suo completo ed esclusivo carico le imposte e le tasse relative all'AFFIDAMENTO di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa derivatagli nei confronti del Comune.

Art. 10 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Oltre al compenso dovuto per i pasti forniti, sono a carico del Comune:

- La manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti centralizzati;
- Il consumo dell'acqua utilizzata in cucina;
- La fornitura delle stoviglie e di tutta l'attrezzatura di cucina, escluse le posate, i piatti e i bicchieri delle quali sarà redatto apposito verbale di consegna;
- Fornitura di tavoli, sedie e arredi per il refettorio delle Scuole: dell'Infanzia e sezione Primavera e Primaria.

Art. 11 LOCALI E ATTREZZATURE

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione del gestore i due punti cucina ubicati nelle predette scuole, nei quali dovranno essere preparati e somministrati i pasti.

Di tutte le attrezzature e suppellettili esistenti sarà redatto prima della formale consegna apposito verbale.

Art. 12 VALIDITA' DELL'OFFERTA

Il prezzo fissato nell'offerta presentata dalla Ditta è accettato in base a calcoli di sua propria ed esclusiva convenienza, a tutto suo rischio e pericolo; è quindi indipendente da qualunque eventualità che essa non abbia tenuto presente.

Art.13 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta Aggiudicataria dovrà rispettare i seguenti tempi di somministrazione dei pasti nei due plessi scolastici stabiliti dalle autorità scolastiche. Come segue:

	GIORNI	ORE
INFANZIA	dal lunedì al venerdì	DALLE 12:00
PRIMARIA	dal lunedì al venerdì - 1 TURNO	DALLE 12:00 ALLE 13:00

La durata del pasto non dovrà interferire e ritardare lo svolgimento dell'attività didattica pomeridiana.

Le operazioni di distribuzione ai tavoli dovranno essere eseguite da personale della Ditta appaltatrice.

Il servizio prevede la gestione informatizzata sia della rilevazione delle presenze che del pagamento dei pasti mediante il SISTEMA INFORMATIZZATO "SCHOOL.NET", un sistema elettronico che consentirà di gestire in autonomia le presenze al servizio e il pagamento con il PAGO PA.

La rilevazione delle presenze in mensa verrà effettuata dalla Ditta gestore del servizio attraverso strumenti informatizzati.

La Ditta è tenuta a registrare comunque le presenze degli alunni e dei docenti nei prospetti di cui all'Allegato E del capitolo.

Questi ultimi verranno poi consegnati mensilmente all'Amministrazione Comunale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo.

Art.14 PAGAMENTI

Alla Ditta verranno pagati mensilmente i pasti a seguito di predisposizione di contabilità relativa al periodo di riferimento e di conseguente emissione di fattura elettronica da parte dell'aggiudicatario.

I pasti erogati dovranno essere **fatturati separatamente** per gli alunni e docenti e per la relativa scuola di appartenenza.

Al fine di consentire al Responsabile del Procedimento di liquidare la fattura mensile l'appaltatore si impegna a consegnare entro il giorno 5 del mese successivo a quello a cui è reso il servizio, i buoni pasto elettronici nel periodo cui la fattura si riferisce.

La liquidazione delle fatture avverrà mediante accredito sul conto corrente indicato dall'appaltatore entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento al protocollo del Comune di Oschiri, previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva, secondo quanto disposto in materia di tracciabilità dei pagamenti dalla Legge 13/08/2010 n.136.

La Ditta si obbliga, a comunicare al Comune di Oschiri gli estremi identificativi dei conti dedicati, nonché le generalità delle persone delegate ad operare su di essi. La violazione degli obblighi previsti dall'art.3 della legge n.136/2010 determina la risoluzione immediata del contratto.

Art. 15 OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA

La Ditta aggiudicataria si impegna a:

indicare un coordinatore, in possesso di comprovata e documentata professionalità ed esperienza in campo di nutrizione umana e ristorazione scolastica che sarà il referente principale della stazione appaltante con i compiti di:

- dirigere e controllare le attività della cucina e preparazione dei pasti ;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione e la qualità dei pasti;
- garantire la presenza ad eventuali incontri con il Dirigente scolastico e con il rappresentante del Comune e dei genitori degli alunni destinatari del servizio in oggetto;
- stipulare in relazione ai servizi oggetto del presente capitolato polizza assicurativa verso terzi con compagnie assicuratrici e con massimali non inferiori a € 1.000.000,00 per sinistro e per persona. Tali polizze dovranno prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno all'utenza, conseguentemente alla somministrazione dei pasti. Al momento della stipula del contratto dovrà essere consegnata alla stazione appaltante la copia della suddetta polizza che dovrà comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso. L'impresa solleva il Comune di Oschiri da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

La polizza deve essere esclusiva per i servizi oggetto del presente appalto, con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

L'appaltatore ha l'obbligo:

- a) di essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e di ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività.
- b) approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti dall'allegato "C", al presente capitolato.
- c) osservare il menù-tipo settimanale, di cui all'allegato "A" e "A1".
- d) osservare nella preparazione e somministrazione dei pasti, le grammature riportate per i diversi tipi di scuola nella tabella di cui all'allegato "B". Le grammature minime indicate nel menù devono intendersi a crudo e al netto degli scarti. Le prescrizioni di cui alle precedenti lettere b) e c) , mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a richiesta dell'Amministrazione Comunale, su indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie.
- e) garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni strumentali e la sostituzione dei suppellettili (piatti, bicchieri, posate, pentole, ecc.) in dotazione alle cucine e ai locali mensa di ogni plesso scolastico);
- f) esporre in ciascuna scuola il menù autorizzato dal servizio igiene alimenti e nutrizione della ASL di competenza ;
- g) garantire la massima riservatezza nell'utilizzo dei dati personali e delle informazioni relative agli utenti, vincolando in tal senso i propri operatori al segreto d'ufficio e dovrà, inoltre, assicurare continuità nel rapporto tra operatore e utente, limitando quanto più possibile la sostituzione del personale.
- h) Dovrà essere vietato alle persone non autorizzate, l'accesso ai locali e inibito il conseguente utilizzo degli strumenti.

Art. 16 MENU'

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle disposizioni impartite e autorizzate dall'Asl competente per territorio di cui agli allegati A e A1 del presente capitolato. Si precisa che i suddetti menù potranno subire variazioni di portate in conseguenza di osservazioni dell'Asl, di proposte provenienti dagli organismi scolastici o di proposte migliorative della ditta stessa.

Tali variazioni devono essere autorizzate dalla stazione appaltante previo parere favorevole dei competenti uffici Asl. Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa, senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altro prodotto di equivalente profilo nutrizionale.

Tutti i casi di variazione al menù di cui sopra non possono comportare alcun ulteriore onere per l'Amministrazione comunale.

È vietato il riciclo di avanzi.

Art. 17 STRUTTURA DEL PASTO

Ogni pasto è costituito da:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta;
- acqua;
- olio e formaggio all'occorrenza;
- vettovagliamento (tovaglietta igienico monouso,bicchieri, posate,tovaglioli,etc.).

Art. 18 DIETE SPECIALI

La Ditta si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etico e religiosi e dagli utenti affetti da particolari malattie e/o allergie, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni anche per quelle tipologie che richiedano una grammatura superiore o inferiore di cibo.

Nella somministrazione dei suddetti pasti la ditta deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza e dei dati personali.

Art. 19 SICUREZZA ALIMENTARE , ECOSOSTENIBILITA' E RINTRACCIABILITA' DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune di Oschiri promuove, in aderenza alla Deliberazione della Giunta regionale della Sardegna nr. 1567 del 05.12.2016 “ Linee guida regionali per la ristorazione scolastica” di cui all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000, e all'art. 123 della Legge finanziaria 2001, alla L.R. nr 1/2010, l'utilizzo di prodotti alimentari di qualità , locali e a filiera corta, provenienti da produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP).

Per prodotto “Biologico” si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal regolamento CEE nr. 834/2007, dal regolamento CEE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. I prodotti aventi un’etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti “tipici” si intendono i prodotti precisamente identificati come DOP (“denominazione origine protetta”) e IGP (“ indicazione geografica protetta”), così come definiti dal REG. CE N. 510/2006ESTG (“ Specialità tradizionali garantite”), così come definite dal REG. CE N. 509/2006.

Per prodotto “tradizionale” si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal decreto D.Lgs n. 30 Aprile 1998, e D.M 8 Settembre 1999 nr. 350, contenuto negli appositi elenchi regionali dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali).

La ditta deve inviare alla stazione appaltante, l’ elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati di conformità circa la conformità dei prodotti biologici.

Art. 20 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Nella preparazione dei pasti devono essere rispettati gli standard igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia (L. n. 283/1962 e relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. n. 327/1980), nonché dal c.d.“Pacchetto Igiene” (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99). L’impresa ha l’obbligo di redigere per proprio conto il Piano di Autocontrollo di Qualità (HACCP) ai sensi del D.Lgs. 155/1997.

Copia del Piano HACCP dovrà essere depositata presso la stazione appaltante prima dell’avvio del servizio.

Art. 21 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I congelatori ed i frigoriferi utilizzati dalla ditta per la conservazione degli alimenti devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei congelatori e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell’impianto frigorifero. I contenitori delle derrate non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., anche se parzialmente utilizzati, devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l’etichettatura completa.

Art. 22 DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinettanti e sanificanti, necessari alla pulizia dei locali sono a carico dell’impresa e dovranno essere conformi alla normativa vigente.

La ditta aggiudicataria dove utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l’ottenimento dell’etichettatura Ecolabel Europeo (decisione della Commissione del 23 Marzo 2005/344CEE) con riferimento al gruppo di prodotto “detergenti multiuso e detergenti per servizi Sanitari” .

I detergenti, i disinettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali dotate di relativa etichetta.

Art. 23 RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La Ditta ha l’obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Oschiri in materia di raccolta differenziata per le seguenti tipologie di rifiuti:

- _ frazione organica (scarti di preparazione dei cibi nella cucina e avanzi organici dei pasti serviti);
- _ secco residuo indifferenziato;
- _ carta e cartone;
- _ vetro e lattine;
- _ plastica ;
- _ oli.

I rifiuti solidi urbani provenienti dai centri di cottura e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta che sarà effettuata a cura della Ditta appaltatrice del servizio di gestione rifiuti solidi urbani.

Gli oli vegetali esausti e le sostanze grasse derivanti dall'esercizio della attività verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs n. 152/del 03.04.2006 e s.m.i e il loro smaltimento dovrà essere effettuato con le modalità previste dal Comune di Oschiri.

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

Le spese per la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico della ditta, salvo eventuali diverse disposizioni da parte della Ditta che gestirà il servizio di raccolta differenziata.

Art. 24 DISPOSIZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA

La ditta aggiudicataria nell'esecuzione dell'appalto dovrà attenersi strettamente a tutte le disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro finalizzate a garantire l'incolinità degli operatori e dei terzi, ai sensi del D.Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

La ditta appaltatrice dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D. Lgs. citato; prima della stipula del contratto inoltre , la ditta aggiudicataria dovrà redigere il DUVRI (Documento Unico per la Valutazione dei Rischi connessi da interferenza, previsti dall'articolo 26 co,3 del D.lgs citato).

La stazione appaltante si riserva di valutarne il contenuto e rinviarlo all'impresa nel caso siano riscontrate lacune.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad adeguare il documento nel termine massimo di 20 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione della stazione appaltante.

Art.25 CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto , deve costituire la garanzia definitiva,con le modalità e nel rispetto dell'art 103 del D.lgs. n. 50/2016 , pari al 10 per cento dell'importo netto contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali nonché del risarcimento dei danni e del rimborso delle spese che l'Ente dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'aggiudicatario a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Art. 26 OBBLIGHI DI CONDOTTA E PATTO DI INTEGRITÀ

L'impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'impresa deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno dell'area del Comune.

L'appaltatore si obbliga, inoltre, al rispetto del "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici", D.P.R n. 62/2013, nonché al rispetto del Codice di Comportamento Integrativo di cui si consegnerà copia al momento della stipula del contratto.

La Ditta aggiudicataria dovrà sottoscrivere il Patto di Integrità, allegato al presente capitolato, nella fase della stipula del contratto, così come previsto nella Delibera di Giunta Comunale n. 4 del 07/01/2016.

La violazione degli obblighi derivanti dal citato codice e dal Patto di Integrità comporterà la risoluzione del contratto.

In caso di inosservanza di tali obblighi la Stazione appaltante provvederà a notificare formale contestazione assegnando un termine di quindici giorni per la presentazione delle giustificazioni.

Nel caso in cui non vengano fornite giustificazioni o le stesse risultino non idonee, il Responsabile dell'Area Pubblica Istruzione disporrà con provvedimento motivato la risoluzione del rapporto.

Art. 27 MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento, di effettuare o far effettuare controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente Capitolato.

Tali controlli saranno effettuati dal Responsabile Comunale del Servizio Mensa.

L'appaltatore non può proibire l'ispezione.

Eventuali rilievi, osservazioni e contestazioni rilevate verranno comunicate per iscritto all'impresa appaltatrice. Se entro cinque (5) giorni dalla data delle comunicazioni l'impresa appaltatrice non fornisca alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, saranno applicate le misure repressive del presente capitolato previsto all'articolo delle penalità.

Art. 28 PERSONALE

Tutti i servizi oggetto del presente affidamento dovranno essere effettuati esclusivamente da personale dipendente dell'impresa, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di Legge.

Per l'effettuazione del servizio la ditta aggiudicataria si obbliga a garantire la presenza del seguente personale:

- Scuola dell'Infanzia e sezione primavera: n. 2 unità lavorative di cui 1 cuoco e 1 aiuto cuoco/inserviente;
- Scuola Primaria: n.3 unità lavorative di cui 1 cuoco, 1 aiuto cuoco e 1 inserviente.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'impresa per le fasi di lavorazione loro inerenti.

La ditta, e per essa il suo legale rappresentante, sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

La ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. previsto per la categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni.

Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto. La stazione appaltante provvederà ad effettuare gli opportuni e necessari controlli in merito.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, la ditta solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

La ditta appaltatrice dovrà fornire, all'Ufficio Pubblica Istruzione prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL) mediante presentazione trimestrale di una certificazione liberatoria rilasciata dagli Istituti Previdenziali.

La violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto.

Art. 29 DOCUMENTI PER SOTTOSCRIZIONE SCRITTURA PRIVATA

Il contratto sarà stipulato, nella forma della scrittura privata, da registrare in caso d'uso nelle forme di Legge.

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta. L'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni.

L'aggiudicatario dovrà inoltrare alla stazione appaltante, entro il termine stabilito, tutti i documenti necessari per il perfezionamento del contratto, in difetto la stazione appaltante procederà ai sensi di legge.

L'aggiudicatario dovrà pertanto presentare:

- deposito cauzionale definitivo secondo le modalità fissate dal presente Capitolato;
- documentazione relativa alla stipula della polizza assicurativa di cui al precedente art.15;
- dati relativi al coordinatore, completi di numeri telefonici mobili, indirizzo di posta elettronica;
- nominativi e qualifiche di tutti gli addetti coinvolti nella gestione dell'appalto;
- altri eventuali documenti che potrà richiedere la stazione appaltante , a completamento dell'affidamento.

Nel contratto d'appalto sarà dato atto che la ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza di tutte le norme previste nel capitolato d'appalto e di accettarne tutte le condizioni e le clausole.

ART. 30 ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Stante la necessità di garantire il sevizio mensa dal 10 ottobre 2022 si chiede l'esecuzione immediata nelle more della stipula della scrittura privata.

Art. 31 CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica è ad ogni effetto considerato di pubblico interesse e per nessuna ragione deve subire interruzioni. In caso di abbandono o sospensione del servizio, anche parziale, eccettuati i casi di forza maggiore, la stazione appaltante potrà rivolgersi ad altro appaltatore rivendicando i danni e le spese all'inadempiente. Per "forza maggiore" si intende qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza. Nel caso in cui, per qualsiasi causa, non possa essere garantita la corretta esecuzione del servizio, la ditta è tenuta ad avvisare entro un'ora dall'inizio delle lezioni, a sua cura e spese, la stazione appaltante e le Istituzioni scolastiche, assicurando un tempestivo servizio sostitutivo.

Art. 32 SCIOPERI

La ditta, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne tempestiva comunicazione scritta alla stazione appaltante, garantendo, comunque, le prestazioni previste dalla normativa vigente.

La ditta dovrà comunque garantire il rispetto delle normative che, nel corso dell'appalto, verranno emanate in materia, o loro modifiche ed integrazioni.

Art. 33 PENALITA'

La ditta aggiudicataria nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di seguire perentoriamente:

- a) le disposizioni del presente Capitolato e dei relativi allegati;
- b) le clausole del contratto d'appalto;
- c) le vigenti disposizioni di legge e di regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In particolare, si conviene che:

per ogni giorno di ingiustificato ritardo nell'avvio del servizio, per cause imputabili all'appaltatore, verrà applicata una penale pari a €. 250,00. In caso di interruzione prolungata del servizio, superiore a 10 giorni effettivi, l'Amministrazione potrà provvedere a suo insindacabile giudizio alla risoluzione del contratto, con conseguente incameramento della cauzione.

L'Ente appaltante, nell'eventualità ritenga i prodotti utilizzati dall'appaltatore non conformi alla caratteristiche tecniche indicate negli allegati A, B), C), potrà chiedere la sostituzione immediata dei prodotti.

In caso di persistente inosservanza delle norme contrattuali, fino ad un massimo di tre contestazioni, l'Ente appaltante ha facoltà di ricorrere alla risoluzione del contratto, ed all'incameramento dell'intera polizza fideiussoria.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, il Comune applicherà una penale, che sarà pari al 25% del costo dei pasti non erogati, trattenendo tale importo dalla liquidazione della fattura.

La constatata negligenza nell'esecuzione del servizio e gli eventuali disservizi provocati agli utenti, saranno contestati per iscritto all'impresa appaltatrice alla quale sarà consentito presentare tutte le giustificazioni ritenute utili, entro un termine di 10 giorni.

Nel caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni siano insindacabilmente ritenute insufficienti dall'Amministrazione Comunale, sarà applicata una pena pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 500,00 con moltiplicazione delle sanzioni per il numero delle volte che viene contestato.

Si conviene che unica formalità preliminare è la contestazione degli addetti.

L'importo della penale sarà detratto dalla prima fattura in liquidazione del periodo di riferimento.

Art. 34 SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio oggetto del presente contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

Art. 35 RISOLUZIONE APPALTO

La stazione appaltante ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, in caso di:

1. violazione alle leggi, norme, regolamenti a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio;
2. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi alla gestione del servizio;
3. quando l'impresa si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale;
4. quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente e senza la preventiva autorizzazione della stazione appaltante, i diritti e gli obblighi inerenti il presente appalto;
5. uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentari;
6. disdetta del contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dalla stazione appaltante;
7. interruzione di servizio non motivata;
8. violazione ripetuta delle norme di prevenzione e sicurezza;
9. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto con effetto immediato previa comunicazione in forma di lettera raccomandata ovvero PEC. Con la risoluzione del contratto la stazione appaltante avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di esso, in danno dell'impresa inadempiente. L'esecuzione in danno, effettuata in primis con rivalsa sulla cauzione definitiva, non esime la ditta dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa può incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione e per i danni prodotti al contraente od a terzi.

Altresì trova applicazione, la clausola risolutiva espressa, in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa, ai sensi dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

Art. 36 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dalla stazione appaltante.

La ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 37 RISPETTO IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Il Comune di Oschiri in qualità di titolare, con sede in Via Marconi 9 PEC: protocollo@pec.comune.oschiri.ss.it, tratterà i dati personali conferiti con le modalità e le finalità previste dal Regolamento (UE) 2016/679 RGPD (General Data Protection Regulation) e della normativa Nazionale.

I dati saranno trattati per tutto il tempo necessario all'erogazione del servizio e, successivamente alla conclusione del servizio erogato i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

Art. 38 CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia concernente il contratto del servizio, comprese quelle relative alla sua validità, esecuzione e risoluzione, sarà demandata al Giudice ordinario.

Il foro competente a dirimere eventuali controversie tra l'aggiudicatario e l'Ente è quello territorialmente competente per il Comune di Oschiri.

Art. 39 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza :

- delle norme e prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- da quanto previsto in materia di igiene e sicurezza alimentare dal D.Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", nonché dal c.d. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99);
- delle norme del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016;
- delle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- delle linee guida regionali per la ristorazione scolastica della regione Sardegna, approvate con determinazione nr. 1567 del 05.12.2016;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

Art. 40 RINVIO NORME GENERALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamento in vigore o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati.

Art. 41 RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile è il Segretario Comunale Dott.ssa Gavina Cocco
Mail : segretariocomunale@comune.oschiri.ss.it tel 079-7319113

ART.42 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti del contratto l'Appaltatore elegge domicilio nella sede del Comune di Oschiri.

Il R.U.P

Dott.ssa Gavina Cocco