

COMUNE DI QUARTU SANT'ELENA

Città Metropolitana di Cagliari

CONCESSIONE SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI QUARTU SANT'ELENA, ANNI SCOLASTICI 2022/2023-2023/2024-2024/2025-2025/2026-2026/2027.

CAPITOLATO SPECIALE

DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

Art. 1 – Definizioni	pag. 5
Art. 2 – Oggetto del capitolato	pag. 5
Art. 3 – Importo della concessione e durata	pag. 6
Art. 4 – Estensione o contrazione del servizio	pag. 7
Art. 5 – Disposizioni generali per l'esecuzione del servizio	pag. 7
Art. 6 – Rischio operativo e dimensionamento del servizio	pag. 7
Art. 7 – Procedura di scelta del contraente	pag. 8

TITOLO II – OBBLIGHI E RESPONSABILITA'

Art. 8 – Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione	pag. 8
Art. 9 – Continuità ed interruzione del servizio	pag. 9
Art. 10 - Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare	pag. 10
Art. 11 - Obblighi e responsabilità della ditta	pag. 10
Art. 12 - Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale	pag. 11
Art. 13 – Operazioni di pulizia e sanificazione	pag. 12
Art. 14 – Differenziazione e smaltimento rifiuti	pag. 12
Art. 15 – Requisiti degli imballaggi	pag. 13
Art. 16 - Trattamento dati personali	pag. 13
Art. 17 - Divieto di cessione e subappalto	pag. 14
Art. 18 - Cessione dei crediti	pag. 14
Art. 19 – Cauzione	pag. 14
Art. 20 - Assicurazioni	pag. 14

TITOLO III – PERSONALE

Art. 21 - Personale utilizzato	pag. 15
Art. 22 - Obblighi verso il personale	pag. 16
Art. 23 - Formazione e addestramento	pag. 16
Art. 24 - Clausola sociale	pag. 17
Art. 25 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)	pag. 18
Art. 26 - Obblighi del personale	pag. 18
Art. 27 – Responsabile del servizio	pag. 18
Art. 28 - Disposizioni in materia di sicurezza	pag. 19
Art. 29 - Oneri a carico del Comune	pag. 19

**TITOLO IV – CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME
ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA
PRODUZIONE E CONSUMO.**

Art. 30 - Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare	pag. 20
Art. 31 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, del Mercato Equo e Solidale.	pag. 20
Art. 32 - Caratteristiche delle materie prime e manipolazione	pag. 21
Art. 33 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e consumo	pag. 22

**TITOLO V – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

Art. 34 – Caratteristiche generali del servizio	pag. 22
Art. 35 – Pasti in monoporzione o pasti freddi	pag. 27
Art. 36 - Diete Speciali	pag. 27
Art. 37 - Diete in bianco	pag. 28
Art. 38 - Diete per motivazioni religiose ed ideologiche	pag. 28
Art. 39 - Modifiche temporanee ai menù	pag. 29
Art. 40 - Modifiche definitive ai menù	pag. 29
Art. 41 – Tabella pesi a cotto	pag. 30
Art. 42 – Norme e modalità di preparazione, cottura e trasporto dei pasti	pag. 30
Art. 43 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto	pag. 31
Art. 44 - Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto	pag. 31

TITOLO VI – GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Art. 45 – Servizio di gestione informatizzata dei pasti	pag. 32
Art. 46 – Corrispettivi	pag. 33
Art. 47 – Potestà sulle tariffe	pag. 33
Art. 48 – Sistema informatico per la gestione del servizio	pag. 34
Art. 49 – Gestione delle iscrizioni al servizio	pag. 34
Art. 50 – Rilevazione delle presenze per la prenotazione dei pasti	pag. 34
Art. 51 – Riscossione delle tariffe	pag. 35
Art. 52 – Gestione delle comunicazioni con l’utenza	pag. 36
Art. 53 – Gestione dei corrispettivi insoluti	pag. 36
Art. 53 BIS - Gestione degli insoluti pregressi	pag. 36

Art. 54 – Sospensione degli utenti dal servizio	pag. 37
Art. 55 – Gestione della banca dati	pag. 37

TITOLO VII – CONTROLLI E QUALITÀ' DEL SERVIZIO

Art. 56 - Controlli e indicatori di qualità	pag. 37
Art. 57 – Verifiche alla consegna dei pasti	pag. 39
Art. 58 - Carta dei servizi	pag. 39
Art. 59 - Comitato mensa	pag. 39

TITOLO VIII – INADEMPIENZE, PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 60 – Penalità	pag. 40
Art. 61 - Clausola risolutiva espressa	pag. 41
Art. 62 - Risoluzione del contratto per inadempimento	pag. 42
Art. 63 - Recesso unilaterale	pag. 43
Art. 64 – Controversie	pag. 43
Art. 65 - Revisione dei prezzi unitari	pag. 43
Art. 66 - Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy	pag. 44
Art. 67 - Richiamo alla legge ed altre norme	pag. 44
Art. 68 – Controversie	pag. 44
Art. 69 – Disposizioni finali	pag. 45

ALLEGATI :

- Allegato A – Elenco plessi scolastici
- Allegato B – menù estivo e invernale cinque settimane
- Allegato C - grammature
- Allegato D – tabella merceologica
- Allegato E – calendario della stagionalità
- Allegato F – tipologia delle pietanze
- Allegato G – elenco personale in servizio

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

Art. 1- Definizioni

Ai fini del presente capitolato s'intende per "Impresa" o "Concessionario" o "CONCESSIONARIO", 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 Quartu Sant'Elena.

Art. 2 - Oggetto del servizio in concessione.

Il presente capitolato prestazionale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione Comunale di Quartu Sant'Elena ed il Concessionario per la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica delle Scuole Statali dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I° grado ubicate nel Comune di Quartu Sant'Elena indicate nell'Allegato "A" (Elenco previsionale plessi scolastici) per gli anni 2022/2027.

Al termine del contratto ed in presenza di gara di concessione in corso, bandita ma non completata per cause tecnico- organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio, l'affidataria si impegna ad accettare la proroga tecnica del contratto per un periodo massimo di 12 mesi.

La concessione del servizio è regolata dagli artt. 164 e ss. del Decreto Legislativo 18.04.2016, n. 50 e s.m.i. L'affidamento ha per oggetto la gestione dei seguenti servizi:

- a. preparazione dei pasti con legame "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 compresi i piattini per la frutta per ciascun utente, tovagliette e tovaglioli in carta e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo a temperatura;
- d. fornitura acqua in bottigliette da 50 cl, una per ciascun utente;
- e. pulizia e sanificazione dei refettori e locali annessi, sgombero dei rifiuti.
- f. fornitura, manutenzione e sostituzione, quando deteriorate, delle attrezzature utili per il ciclo produttivo.
- g. servizio di rilevazione presenze e conteggio pasti da effettuarsi tramite sistema informatico, nonché un servizio di supporto tecnico/amministrativo connesso al servizio di ristorazione scolastica;
- h. la gestione informatizzata dell'iscrizione degli utenti, rilevazione delle presenze, prenotazione dei pasti, incasso dei pagamenti dei pasti con sistema prepagato, recupero delle morosità e riscossione coattiva nelle forme di legge;
- i. l'acquisizione delle autorizzazioni, nulla osta o pareri previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio;
- j. manutenzione ordinaria dei locali refettori e locali annessi utilizzati dal Concessionario con obbligo di tinteggiatura prima dell'avvio di ogni anno scolastico.

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 "A"**, previo

appuntamento da concordare direttamente con il RUP e Dirigente scolastico, 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 al personale dell'Istituto comprensivo.

Gli Istituti comprensivi comproveranno l'avvenuto sopralluogo con una firma sul modello apposito.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese 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 di idoneo vestiario (camice e copricapo) da indossare durante il sopralluogo, se effettuato durante l'orario di somministrazione dei pasti.

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

In considerazione dello stato della pandemia da Coronavirus è possibile che le indicazioni operative comprese nel presente capitolato subiscano delle variazioni, derivanti da disposizioni di legge o da necessità emergenti di contenere la diffusione del contagio. In sede di offerta tecnica è richiesto all'Operatore Economico di fare la propria proposta organizzativa del servizio di ristorazione scolastica per la prevenzione del contagio da COVID19.

Art. 3 - Importo della concessione e durata

Il valore complessivo della presente concessione viene stimato, per il quinquennio di affidamento (anni scolastici 2022/2023-2023/2024-2024/2025-2025/2026-2026/2027), e ai fini del calcolo dei diritti di segreteria per la stipula del contratto, in Euro € **8.750.478,00** al netto d'IVA, dei quali € 7.257.277,50 a base di gara ed € 1.493.200,50 per eventuale proroga. A tale importo devono sommarsi gli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze pari a Euro 2.320,00 al netto d'IVA nel quinquennio.

I ricavi del Concessionario sono dati da:

- a) Introiti derivanti dalla vendita dei pasti agli utenti del servizio, con relativa riscossione a cura, carico e rischio del Concessionario, in base alle tariffe approvate dall'A.C, che rappresentano la maggior parte dei ricavi della gestione;
- b) Integrazione di prezzo a carico dell'Amministrazione per i pasti somministrati agli utenti con tariffe agevolate e al personale docente e non docente autorizzato, come da comunicazione inviata dall'amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio. Per ogni singolo pasto erogato a tali utenti, l'integrazione di prezzo dovuta dall'A.C. è dato dalla differenza tra il prezzo del singolo pasto e la tariffa scaturente all'applicazione del piano tariffario approvato per l'anno di riferimento dall'A.C.. Tale prezzo è garantito esclusivamente al fine di assicurare l'abbattimento delle tariffe a carico dell'utenza e si rende necessario a determinare l'equilibrio economico-finanziario della gestione fermo restando il trasferimento del rischio operativo a carico del Concessionario.

Nel costo del pasto si intendono compensati al Concessionario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal capitolato prestazionale, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati soltanto i pasti effettivamente consumati dagli utenti regolarmente iscritti al servizio e al personale docente e non docente autorizzato dalle istituzioni scolastiche di riferimento.

Art. 4 - Estensione o contrazione del servizio

Qualora in corso di esecuzione durante il periodo di efficacia del contratto e nei limiti del valore complessivo previsto, ai sensi dell'art.106, comma 12 del D. Lgs. n. 50/2016, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto sarà possibile alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso il Concessionario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. In tal caso si adottano gli adempimenti di comunicazione all'ANAC, ai sensi dell'art. 106, commi 13 e 14 del D.Lgs. n. 50/2016. Sono ammesse le variazioni ISTAT del prezzo secondo le previsioni di legge.

Art. 5 – Disposizioni generali per l'esecuzione del servizio

L'approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti, nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi devono essere effettuati in conformità alle vigenti normative nazionali e comunitarie che si intendono tutte richiamate.

Il Concessionario dovrà attenersi a quanto stabilito:

- nelle “Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica”, approvate con Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Autonoma della Sardegna n. 1567 del 5.12.2016;
- nelle “Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica”, approvate dal Ministero della Salute, pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11.6.2010 e aggiornate con Decreto del 28.10.2021;
- nel Decreto 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

I pasti dovranno essere preparati presso il centro cottura messo a disposizione dal Concessionario e distribuiti in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo.

La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti norme in materia igienico-sanitaria dei prodotti.

Il Concessionario è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Hazard Analysis And Critical Control Point) H.A.C.C.P. e dovrà predisporre, aggiornare e presentare il piano di autocontrollo previsto dal D.Lgs. n. 193/2007.

Nella presente concessione sono introdotte le indicazioni dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente del 10 marzo 2020 recante “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” e successivi aggiornamenti (ai sensi dell'art. 34, commi 1 e 3, del D.Lgs.50/2016), nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e contribuiscono a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

Art. 6 – Rischio operativo e dimensionamento del servizio

Il Concessionario assume il rischio operativo derivante dalla gestione del servizio. Il Comune di Quartu Sant'Elena trasferisce al Concessionario, che lo assume completamente con la sottoscrizione del contratto, il rischio operativo derivante dalla gestione della concessione riferito alla possibilità che, in condizioni operative normali, eventuali variazioni relative ai costi e ai ricavi oggetto della concessione incidano sull'equilibrio economico finanziario e che tali variazioni possano incidere anche significativamente sul valore previsionale dei costi e ricavi stabiliti nel piano economico previsionale posto a base di gara.

Al Concessionario sono pertanto trasferiti tutti i rischi ed in particolare quelli, che si indicano a titolo esemplificativo e non esaustivo, derivanti da errata valutazione dei tempi e dei costi di approvvigionamento, produzione e gestione, da inadempimenti contrattuali da parte di fornitori e subappaltatori, dalla contrazione della domanda specifica di servizio, da performance produttiva, da obsolescenza tecnica e guasti ed inadeguatezza degli impianti e delle attrezzature, da ritardi e inesigibilità dei crediti e degli incassi, dalla perdita di banche dati, da risarcimento di danni cagionati a terzi, dal rischio alimentare e sanitario, nonché dai rischi derivanti da inadempimento contrattuale nei confronti dell'A.C. Il Concessionario promuove ogni utile iniziativa tesa alla mitigazione dei suddetti rischi mediante l'attivazione di strumenti ed iniziative che consentono di ridurre a livelli minimi la probabilità di esposizione a tali rischi.

La dimensione potenziale dell'utenza annuale è stimata in circa **n. 200.000** pasti complessivi ed è da intendersi puramente indicativa e valida ai fini della formulazione dell'offerta.

Art. 7 – Procedura di scelta del contraente

Il servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'articolo 95 comma 3 dello stesso decreto. Le procedure di gara e le modalità di attribuzione dei punteggi sono descritti nel Disciplinare di gara allegato al bando.

TITOLO II – OBBLIGHI E RESPONSABILITA'

Art. 8 – Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione

La ditta concessionaria dovrà fissare, entro **20 gg** dall'aggiudicazione un **ufficio di riferimento** nel centro urbano del territorio di Quartu Sant'Elena per l'utenza delle scuole del Comune, dotato di idoneo collegamento telefonico e informatico, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio.

Presso tale recapito dovrà prestare servizio personale idoneo alla gestione delle richieste formulate dagli utenti, nonché in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari al corretto svolgimento del servizio.

Dovrà inoltre essere individuato un numero telefonico di riferimento, attivo almeno dalle ore 8:00 alle ore 13:00 dei giorni di mensa – **presso il centro cottura** - per gli utenti titolari di diete speciali, al quale i genitori potranno rivolgersi per richiedere informazioni o comunicare dati importanti per la dieta. La ditta concessionaria dovrà assicurare una risposta immediata alla citata linea telefonica e alla casella di posta dedicata della A.C..

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

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

- un responsabile del servizio della ditta che risponda al Comune anche per conto delle associate in caso di raggruppamento temporaneo di imprese;
- il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea in Scienze dell'alimentazione ed adeguata esperienza;
- un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso i centri di produzione pasti, che risulti referente per 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;

- un responsabile del servizio di informatizzazione delle presenze ai pasti;
- un responsabile del trattamento dati sensibili e personali;
- un coordinatore amministrativo contabile per la gestione dei flussi economici con il Comune.

E, inoltre, richiesto il seguente staff minimo che la ditta dovrà impiegare per ciascuna scuola gestita:

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

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) allo svolgimento del servizio. Devono essere garantiti, in ogni caso, tempi di consegna dei pasti che non superino i **trenta minuti** tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione, verificabile a cura del Comune mediante l'applicazione *Google Maps* in assenza di traffico, dalla sede di consumo dei pasti. Le suddette prestazioni non potranno essere effettuate in luogo diverso da quello dichiarato in sede di gara e accertato in sede di verifica dei requisiti.

Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare dimostrando di averne la piena disponibilità per la durata corrispondente all'intero periodo contrattuale e, le relative autorizzazioni sanitarie, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto sarà verificato successivamente tramite la competente ASL., nonché i pasti prodotti nel centro di cottura per conto di altri appalti. Dovrà inoltre essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per tutta la durata del servizio.

Centro di cottura di riserva: il Concessionario potrà eseguire le suddette prestazioni straordinariamente e temporaneamente, in caso di guasto o di avaria, previo nulla osta del Comune, in altro luogo idoneo (descritto in sede di offerta) nel caso in cui si verificano eventi straordinari e imprevedibili, non imputabili al Concessionario, che determinino l'impossibilità di utilizzazione del centro cottura dichiarato.

La modifica del Centro di cottura non potrà mai determinare un aumento dei costi a carico degli utenti e/o dell'Amministrazione, né ritardi di consegna rispetto ai tempi indicati nel presente capitolato o nell'eventuale offerta tecnica. In tal caso la stazione appaltante avrà diritto di recesso unilaterale da esercitarsi in qualsiasi momento, senza che da ciò possa derivare opposizione, risarcimento danni, indennità suppletive o altro accessorio a favore dell'aggiudicatario.

Art. 9 –Continuità ed interruzione del servizio

La ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto della concessione 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 del servizio, la ditta concorda con il proprio personale un codice di 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 di anticipo le modalità di svolgimento e si impegna comunque a concordare col Comune modalità di sciopero rispettose della legge 146/1990.

In sede di presentazione dell'offerta, la ditta potrà 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 col 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 di 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. 10 - Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare

E' compito della ditta appaltatrice:

1. provvedere, all'avvio del servizio mensa e per ciascun anno scolastico, sulla base delle indicazioni fornite dalla 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;
2. 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.
3. 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.

Delle iniziative di cui ai punti 2 e 3 dovrà essere prodotta idonea documentazione unitamente all'offerta tecnica.

Art. 11 - Obblighi e responsabilità della ditta.

La gestione dei servizi oggetto della presente concessione viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune 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 della concessione. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La ditta si impegna ad acquisire, per ogni plesso scolastico nel quale effettua la somministrazione, tutte le autorizzazioni sanitarie previste per legge, nonché ad integrare tutte le attrezzature e altri dispositivi necessari all'ottenimento delle citate autorizzazioni, così come prescritto dalla ASL (quali ad es. mobiletti per il personale, zanzariere e quant'altro necessario per l'ottenimento delle citate autorizzazioni).

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

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

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

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

A tal fine la ditta dovrà stipulare una idonea polizza assicurativa per R.C.T. e per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi. 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 della concessione e comunque prima dell'inizio del servizio, secondo quanto specificato nel successivo art. 20 "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 della concessione, comprese le ordinanze e regolamenti del Comune di Quartu Sant'Elena. Si 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 Pubblica Istruzione.

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 servizio di fornitura di pasti per la refezione scolastica.

La ditta aggiudicataria si impegna inoltre al rispetto del patto di integrità approvato dalla Giunta Comunale con atto N. 16 del 09.02.2017.

Art. 12 - Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

L'A.C., in accordo con il Concessionario, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di ENTI MORALI ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà del Concessionario eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche.

In aderenza alla Legge 155/2003 l'A.C. promuove progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari, secondo le modalità concordate congiuntamente con il concessionario e le Organizzazioni di volontariato onlus, previa autorizzazione e convalida del progetto da parte della A.S.L.

Art. 13 – Operazioni di pulizia e sanificazione

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- a) preliminarmente all'erogazione del servizio e durante l'esecuzione dello stesso, pulizia e sanificazione generale di tutti i locali arredi e attrezzature, di proprietà comunale o della ditta medesima, destinati all'esecuzione del servizio, siano esse strutture di produzione che di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene;
- b) sparcchiatura, pulizia, disinfezione, areazione dei locali e riordino dei tavoli e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti (refettorio e aule) quotidianamente nei singoli plessi scolastici e per ciascun turno di servizio. Qualora poi il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro la ditta dovrà provvedere a rigovernare, a ripulire e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Dette operazioni dovranno essere eseguite al termine della consumazione dei pasti dopo aver verificato che non siano presenti alunni, insegnanti e collaboratori o altro personale esterno alla ditta, fatti salvi controlli e ispezioni;
- c) all'inizio e al termine dell'attività di produzione nel Centro di cottura e di somministrazione nei refettori/aule, nonché al termine di ciascun turno del pasto i tavoli e le sedie vengono sanificati con prodotto a base alcolica. Eventuali disposizioni contenute in protocolli operativi correlati all'evoluzione del contagio da COVID anche definiti dal committente, devono essere considerati parte integrante del presente capitolato;
- d) durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie e attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti e dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative a ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

Art. 14 – Differenziazione e smaltimento rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel successivo art. 42 "Norme e modalità di preparazione e cottura e trasporto 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 di 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 di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

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

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

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

A norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Art. 15 – Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All.F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 - Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 - Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 - Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 - Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

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

Art. 16 - Trattamento dati personali

Relativamente a tutti i dati personali ed alle informazioni necessarie al regolare svolgimento del servizio ristorazione scolastica l'A.C. nomina il Concessionario responsabile del trattamento secondo le disposizioni previste dal D.lgs. 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni e Regolamento UE 2016/679

Nell'applicazione della citata normativa il concessionario 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'A.C. da qualsiasi onere di istruzione del personale incaricato.

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

Art. 17 - Divieto di cessione e subappalto

E' vietata la cessione del contratto o il subappalto, sia totale che parziale, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune, salvo maggiori danni accertati.

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

In caso di A.T.I., Consorzi d'impres e/o cooperative, eventuali modificazioni alle percentuali di prestazioni dichiarate in sede di gara dovranno essere preventivamente autorizzate dall'amministrazione, che può a sua discrezione, non consentire tali variazioni. Il mancato rispetto delle presente disposizione comporterà l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 60.

Il Comune non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di ragione sociale.

Art. 18 - Cessione dei crediti

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 106, c. 13 del d.gs 50/2016.

Art. 19 - Cauzione

Ogni ditta partecipante alla gara dovrà presentare, unitamente all'offerta, una cauzione provvisoria di importo pari al 2 % dell'importo contrattuale a garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dall'offerta.

Tale cauzione provvisoria verrà, per la sola ditta aggiudicataria, trattenuta fino alla costituzione della cauzione definitiva.

Al momento della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà presentare cauzione definitiva così come previsto dall'art. 103 del d.lgs 50/2016, a garanzia del corretto adempimento degli obblighi contrattuali, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione della ditta, compresa la mancata restituzione dei mobili ed immobili affidati o il loro deperimento oltre quanto conseguente al normale utilizzo.

Nel caso in cui la cauzione subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale da parte del Comune, la ditta dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 30 giorni dalla sua riduzione.

Art. 20 - Assicurazioni

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

L'A.C. 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. Il Concessionario assume a proprio carico l'onere di sollevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa A.C. per tali accadimenti.

A tale scopo il Concessionario si impegna a consegnare all'A.C. una polizza RCT/RCO nella quale venga indicato che l'A.C. 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 al Concessionario. 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 dal Concessionario.

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 dal Concessionario.

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'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere al personale addetto dal Concessionario all'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata dal Concessionario 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.

TITOLO III – PERSONALE

Art. 21 - Personale utilizzato.

La ditta provvede al servizio di cui alla presente concessione 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 di 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, nonché sottoposto a visita preventiva presso il medico competente, ai sensi del d.lgs 81/2008 e ss.mm.ii.. Tale documentazione deve essere disponibile 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.

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere al concessionario la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso il concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C..

La ditta dovrà inoltre adempiere a quanto prescritto dal d.lgs 39/2014, trasmettendo all'ufficio pubblica istruzione del Comune apposita dichiarazione.

In ciascun plesso dovrà essere presente un addetto mensa con le funzioni di referente/responsabile. Il nominativo dovrà essere comunicato all'ufficio pubblica istruzione e segnalato sempre, entro due giorni lavorativi, in caso sostituzione/avvicendamento.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale del Concessionario o per attività inerenti il servizio da esso svolto, restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra la Ditta e il personale dipendente ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze del Concessionario nei confronti del personale stesso.

Art. 22 - Obblighi verso il personale.

L'impresa affidataria della presente concessione s'impegna ad osservare integralmente il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle Aziende del Settore Turismo, 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 coi soci.

Il Concessionario si obbliga verso la A.C. a perseguire l'obiettivo della stabilità del rapporto di lavoro per il personale impiegato in modo continuativo da un anno, antecedente alla data della pubblicazione del bando, nel servizio di ristorazione scolastica del Comune di Quartu Sant'Elena, 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 turismo.

Si 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 di 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 si 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 Quartu Sant'Elena.

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 alla presente concessione.

Nel caso di 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 60 e seguenti.

In caso di aggiudicazione ad associazione temporanea di imprese, non sarà possibile l'assunzione contemporanea dello stesso lavoratore presso più imprese tra quelle raggruppate nell'ATI, al solo scopo di eludere l'applicazione della normativa contrattuale di maggior favore per il dipendente.

Art. 23 - 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 Pubblica Istruzione 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 ed autocontrolli igienico-sanitari ex Reg. CE 852/2004;
- d.lgs. n. 81/2008 e d.lgs. n. 242/96;
- 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 della presente concessione, per un numero di anni pari alla durata del servizio ed è tenuta a comunicare, prima di ogni anno scolastico, tale piano.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito. Potrà altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui alla presente concessione (addetti al trasporto pasti, dietisti, 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.

Annualmente dovrà essere prodotto all'ufficio pubblica istruzione, prospetto riepilogativo recante i nominativi del personale che ha effettuato la formazione, le materie oggetto di approfondimento, i relatori e il numero di ore per ciascuna materia.

Art. 24 - Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale (e, al contempo, assicurare nello svolgimento del servizio personale dotato della necessaria esperienza e conoscenza), ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'art. 50 del D. Lgs. n. 50 /2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81. Ai sensi di quanto indicato dall'ANAC nelle Linee Guida n. 13: "in sede di gara il concorrente dovrà allegare all'offerta (Busta Offerta Tecnica) un "progetto di assorbimento", atto a illustrare le concrete

modalità di applicazione della presente clausola con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico) La mancata presentazione del progetto di assorbimento anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio equivale a mancata accettazione della clausola sociale. La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche per la quale si impone l'esclusione dalla gara. L'accettazione della clausola non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario.

Art. 25 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

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

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. 26 - 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 alla presente concessione. La ditta provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta del Comune non motivi la sospensione immediata dal servizio. Nelle procedure di 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 di ubriachezza o di alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, inosservanza di norme antinfortunistiche e di igiene che possano arrecare danno alle persone o cose in modo doloso.

Resta fermo, in caso di urgenza, il potere in capo alle Istituzioni Scolastiche di intervenire a tutela del luogo, degli studenti e dell'attività scolastica .

Art. 27 – Responsabile del servizio

Il Concessionario deve nominare e comunicare all'Amministrazione il nominativo del Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio, sarà il referente responsabile nei confronti dell' Amministrazione Comunale e avrà quindi la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Ditta concessionaria.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento dello stesso, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Il Responsabile del Servizio deve garantire altresì la massima collaborazione ai referenti comunali.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta provvederà tempestivamente a nominare un sostituto dandone comunicazione al Comune.

Art. 28 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo al l' Concessionario, 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 il Concessionario, 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.

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 di concessione.

La A.C. si riserva di dare proprie indicazioni alle quali il Concessionario dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle osservazioni.

Il Concessionario deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell' A.C., dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

Art. 29 - Oneri a carico del Comune.

Gli oneri a carico del Comune, oltre a quanto specificato in altri articoli, sono i seguenti:

- a) pagamento delle fatture mensili presentate per il servizio, dovute dall'A.C. per i pasti forniti nelle scuole destinati agli insegnanti ed ai collaboratori scolastici autorizzati, oltre quelle previste dall'art. 46;
- b) la manutenzione straordinaria delle sale da pranzo e locali annessi;
- c) 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. 11 in merito alla possibilità di integrazione delle attrezzature.

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

TITOLO IV – CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO.

Art. 30 - Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare

Il Comune richiede e promuove, ai sensi del Decreto n. 14771 del 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche” del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministro della Salute, 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 “Regolamento (CE) Nr.178/2002”, della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

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

Il Comune si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "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 di esecuzione (UE) N. 503/2013 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Art. 31 - 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, secondo quanto indicato al successivo art. 32.

Per “**prodotto biologico**” si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento UE 2018/848, dal Regolamento CE 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 si intende una “strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico”.

Per “**prodotti tipici**” si intendono i prodotti precisamente identificati come “DOP” (Denominazione di Origine Protetta) “IGP” (Indicazione Geografica Protetta) , così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;

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

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. 32 - Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

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

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l’origine. 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. 510/2006.

Secondo le prescrizioni specifiche che seguono per particolari categorie indicate nelle tabelle merceologiche di cui all’Allegato “D”, 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 “D”, 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 di 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 di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004).

La ditta deve far pervenire al Servizio Pubblica Istruzione, con cadenza da definire, la calendarizzazione della frutta distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e assicurando la frutta biologica, secondo la periodicità e le tipologie previste.

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

Art. 33 - 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 di igiene.

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

In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Elenco e schede tecniche dei detersivi e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti in ogni centro produzione pasti. Per i prodotti impiegati nelle cucine e sale da pranzo di 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, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

Art. 34 – Caratteristiche generali del servizio

Il servizio consiste nella fornitura di pasti in contenitori pluriporzione, agli alunni frequentanti le Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali del Comune di Quartu Sant'Elena ed agli adulti che ne abbiano diritto, in quanto istituzionalmente tenuti alla sorveglianza dei ragazzi durante il pasto, da effettuarsi nei plessi scolastici elencati nell'Allegato "A".

La fornitura dei pasti, in termini quantitativi, è da intendersi suddivisa per ordine di scuola e tipologia:

Tipologia	Pasti annui
a) Pasti per personale adulto che opera nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado	12.000

b) Pasti per alunni Scuole dell'infanzia	82.640
c) Pasti per alunni scuole primarie	149.671
d) Pasti per studenti della Scuola secondaria di secondo grado	12.000
I pasti suddetti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi	

Il numero dei pasti dello schema precedente 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 verranno comunicate dalla scuola al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, **dalle ore 9.00 alle ore 9.30** di tutti i giorni del calendario scolastico. Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole. La prenotazione dei pasti dovranno eseguirsi tramite idoneo palmare (PAD) presente in ciascun plesso. In caso di sciopero del personale scolastico deve essere garantita la rilevazione della presenza o meno dell'insegnante, da rilevarsi entro le ore 10,30.

Per le modalità di prenotazione pasti è necessaria l'adozione di un sistema informatizzato, così come specificato all'art. 48.

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

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

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, eventualmente proposte dal nutrizionista del concessionario, 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 e comunque soggetti a valutazione e validazione ASL.

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 e a tutte le altre normative in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Dovrà in ogni caso, essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari, l'uso dei prodotti biologici e a "lotta integrata".

I pasti adulti dovranno essere confezionati in contenitori distinti rispetto a quelli dei bambini. Il contenitore "pasti adulti", così come i contenitori dei pasti alunni devono essere corredati di apposito riepilogo.

Il servizio dovrà essere erogato secondo le seguenti modalità:

- somministrazione in piatti in ceramica o altro materiale lavabile idoneo secondo la vigente normativa, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi, forniti dal concessionario, lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica mediante macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata fornita ed installata dal concessionario, nei locali dove sia tecnicamente possibile, come risultante dal sopralluogo effettuato ed impegno ad adottare questo sistema di somministrazione in futuro per i locali che venissero adattati a spese del concessionario all'installazione di detta macchina. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico del concessionario, nonché la gestione di carico, scarico e sistemazione delle stoviglie;
- utilizzo di posate, piatti, bicchieri e tovaglette in materiali riciclabili compostabili (es. amido di mais certificati norma UNI EN 13432) laddove non sia possibile installare la lavastoviglie. Le lavastoviglie restano di proprietà del concessionario e dovranno essere ritirate alla scadenza del contratto.

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 e Reg CE 852/2004 fino al momento della distribuzione;
- 4) apparecchiatura dei tavoli nelle sale da pranzo, compresi quelli di servizio;
- 5) assemblaggio di sughi 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 vassoi/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 di 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) apparecchiatura 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 e pulizia dei locali adibiti a sale da pranzo e locali sporzionamento ove previsti (pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli e successivo ripristino, spazzatura e lavaggio dei pavimenti della sala da pranzo e delle aree a ciò adibite);
- 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;
- 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^ 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^ 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 avvenga in più turni, tra l'uno e l'altro la ditta dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto.

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

Nelle scuole con doppio turno di mensa, si dovranno effettuare due consegne pasto, distinte in relazione agli orari di ristorazione.

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

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 30 minuti.

La consegna dei pasti per le scuole dell'infanzia avverrà dal Lunedì al Venerdì, dalle **ore 11,50 alle ore 12,10** e comunque non più di 10 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato al Concessionario all'inizio dell'anno scolastico.

Per le scuole primarie l'orario di consegna dei pasti è stabilito fra le **ore 12,30 alle ore 13,30** con consegna successiva per doppi turni e comunque non più di 10 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato al Concessionario all'inizio dell'anno scolastico.

Presso i refettori delle scuole secondarie di primo grado la consegna dei pasti deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra le **ore 13,10 e le ore 13,50** e comunque non più di 10 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato al Concessionario all'inizio dell'anno scolastico.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun anticipo rispetto alla tolleranza dei 10 minuti, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Non sono ammessi ritardi rispetto all'ora di consegna del pasto, superiori a minuti DIECI (10).

Al fine di consentire la verifica del rispetto dei tempi di consegna, prima dell'inizio del servizio l'ufficio Pubblica Istruzione trasmetterà elenco delle scuole con relativi orari dei pasti.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio il Concessionario 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 al Concessionario, che provvederà ad allegare la stessa ai documenti contabili necessari alla liquidazione delle quote a carico dell'A.C. (esenzioni e pasti docenti e collaboratori scolastici autorizzati e aventi diritto).

Per quantificare lo staff minimo impiegato dalla ditta per ciascuna scuola gestita, si applicheranno i seguenti criteri:

- un addetto ogni 20 utenti (alunni, insegnanti, collaboratori), arrotondato sempre per eccesso (ad es. per 42 utenti 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 25 utenti (alunni, insegnanti, collaboratori), arrotondato sempre per eccesso, per le scuole primarie e secondarie di primo grado funzionanti a tempo pieno o prolungato, che utilizzano materiale a perdere.

Comunque deve essere garantito il servizio così come descritto dal presente capitolato.

Per il personale suddetto vale quanto specificato agli articoli 16, 17, 18, 19, 20, 21.

I pasti prodotti da veicolare per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali 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 (allegato "D"), 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, civraxiu, 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 di 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 giornalieri di 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;

Per contenere l'impatto ambientale dovuto al trasporto, particolarmente incidente per via della condizione geografica della Sardegna, i prodotti biologici devono essere primariamente reperiti presso Aziende Biologiche operanti in Sardegna. Solo in caso di comprovata indisponibilità del prodotto biologico nel territorio regionale, il Concessionario potrà reperire lo stesso da produttori biologici non regionali.

Gli alimenti di seguito specificati dovranno provenire da produzione biologica:

a) generi vari:

- passata\polpa\pelati di pomodoro in tutte le preparazioni che lo prevedono,
- yogurt (una volta al mese),
- succo al 100% (come eventuale merenda alternativa in caso di scarso reperimento stagionale di frutta fresca);

b) carne bovina: in tutte le preparazioni che la prevedono (una volta alla settimana)

c) prodotti di ortofrutta

- frutta biologica di stagione (una volta alla settimana secondo il calendario di stagionalità (allegato "E");
- 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 alla settimana, essere a produzione lotta integrata (sia per ciò che riguarda i prodotti freschi che per i surgelati).

Per contenere l'impatto ambientale dovuto al trasporto, oltre i prodotti biologici citati, sono preferite le seguenti tipologie di prodotto che saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica:

- prodotto "**locale**", quale prodotto allevato o coltivato e lavorato in Sardegna. Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica;
- prodotto di "**filiere corta**" quale forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali;
- "**prodotto fresco**" che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali;
- "**prodotto sardo**" quale prodotto certificato come coltivato/ allevato e lavorato in Sardegna.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari e all'incremento rispetto alle percentuali obbligatorie delle forniture.

Nel pasto s'intende inclusa la fornitura di 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 fluoruri e i nitrati devono rispettare i limiti massimi stabiliti per il consumo destinato all'infanzia: fluoruri 1,5 mg/l, nitrati 10mg/l.

Le ricette dei piatti proposti saranno concordate con il Comune sulla base di quanto predisposto nell'Allegato C. relativo alla "tabella grammature" e al successivo punto "norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti".

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 e dei bambini 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 all'art. 43. Saranno forniti in monorazione su richiesta del Comune nelle eventualità di cui al successivo art. 35.

I contenitori multirazione sigillati dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici adatti alla conservazione della temperatura così come descritto all'art. 43.

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

Il pane dovrà essere consegnato unitamente ai contenitori contenenti i pasti e sulla bolla dovrà essere riportata la quantità (n. pezzi) e il peso in Kg.

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 della ASL.

Il trasporto dei contenitori e del materiale dovrà avvenire a cura e a spese della ditta aggiudicataria.

Art. 35 – Pasti in monoporzione o pasti freddi

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

Art. 36 - Diete Speciali

1. Il concessionario deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'A.C. a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente.

2. La dieta speciale dovrà essere elaborata da un dietista del Concessionario, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e suddivisi in menù estivo e invernale, e trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte dell'A.C. L'ufficio Pubblica Istruzione provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione/validazione della 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 es. diabete, fenilchetonuria, etc);
- gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o (in caso di intolleranze non dimostrabili mediante test scientifici) certificazione specialistica allergologica.

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 dal concessionario senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

Art. 37 - Diete in bianco

1. Il Concessionario deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno.

Per dieta in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno 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, trasportate in contenitori monoporzione isotermici termosigillati, 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 verrà concordato con il competente servizio della ASL.

Art. 38 - Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

1. Il Concessionario 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 Pubblica Istruzione che provvederà a darne comunicazione al Concessionario.

2. La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un dietista del Concessionario, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e suddivisi in menù estivo e invernale, e trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte dell'A.C.. L'ufficio Pubblica Istruzione provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione/validazione della ASL.

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 di 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 verrà addebitato al Comune di Quartu Sant'Elena per l'elaborazione, produzione e distribuzione delle diete suddette e del pasto freddo.

Art. 39 - Modifiche temporanee ai menù

È consentito al Concessionario, 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 del Concessionario, 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. 40 - 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/validazione della modifiche, da parte della ASL servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Il Concessionario si 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 al Concessionario di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, secondo quanto stabilito nelle riunioni del Comitato Mensa, previa approvazione della ASL o in seguito a indicazioni della suddetta ASL.

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

Art. 41 – Tabella pesi a cotto

Il Concessionario deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione. Tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ogni categoria di utenti. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'A.C. ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo sporzionamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione. Le suddette tabelle non devono discordarsi da quelle previste nell'allegato "C" al presente capitolato (tabella grammature).

Art. 42 – Norme e modalità di preparazione, cottura e trasporto dei pasti

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

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

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

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 "D" 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;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata, o il giorno precedente il consumo, e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- di porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegare 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 la ASL);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione ;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si incolli 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;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti. Per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

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

Art. 43 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle *gastronorm* con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multirazione 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.

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

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

Oltre i contenitori ordinari devono essere messi a disposizione da parte del concessionario anche dei contenitori piccoli, delle stesse caratteristiche di cui ai punti 1 e 2, per consentire il trasporto dei pasti in edifici non dotati di ascensore/montacarichi o in caso di avaria degli stessi, nel rispetto delle norme D.lgs 81/2008, senza ulteriori oneri a carico della A.C..

Art. 44 - Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

Il Concessionario 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 6. Sono oggetto di miglie in nell'offerta tecnica l'uso di automezzi ibridi ed elettrici.

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 del Concessionario. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

2. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. 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 VI – GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Art. 45 – Servizio di gestione informatizzata dei pasti

1. Il Concessionario deve provvedere direttamente:

- alla predisposizione di un servizio di accoglienza, informazione ed assistenza al pubblico definendo orari di apertura, somministrazione modulistica e modalità di contatto accessibili all'utenza;
- alla gestione delle iscrizioni degli utenti al servizio e ad applicare ai medesimi le tariffe che risultano approvate dall'A.C. secondo le fasce ISEE; prima dell'avvio del servizio dovrà essere trasmesso apposito riepilogo delle domande pervenute, suddiviso per fascia di contribuzione e scuola di appartenenza;
- alla rilevazione delle presenze e alla raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri trasmessi dai singoli terminali di consumo;
- agli incassi delle tariffe approvate dall'A.C. per tutte le categorie di utenti;
- al recupero dei crediti dei pasti non pagati, al sollecito di pagamento e alla riscossione coattiva del debito, tenendo comunque conto che l'erogazione del servizio potrà essere sospesa solo previa autorizzazione da parte dell'A.C. Queste azioni di recupero sono a totale carico e rischio del Concessionario, lasciando indenne l'A.C. da qualsiasi rimborso dei pasti non pagati al Concessionario.

2. Gli incassi derivanti dalla vendita dei pasti ed i pasti erogati dovranno essere rendicontati dal Concessionario al Comune con specifica relazione analitica sui dati relativi agli incassi delle tariffe e ai pasti erogati suddivisi per categorie di utenti e terminali di consumo. Tali dati dovranno essere prodotti entro il decimo giorno successivo alla chiusura della contabilità mensile. I dati dovranno essere trasmessi all'A.C. su foglio elettronico sulla mail mensa.scolastica@comune.quartusantelena.ca.it e documento firmato digitalmente alla Pec del Comune protocollo@pec.comune.quartusantelena.ca.it.

3. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti deve prevedere l'istituzione di dispositivi (reali o virtuali) dotati di un codice utente personale con cui poter ricaricare il credito presso i vari punti di ricarica individuati e dislocati in modo tale da poter essere facilmente raggiungibili dagli utenti (ad esempio istituti bancari, esercizi commerciali della piccola e grande distribuzione, pubblici esercizi, ecc.). Le operazioni di ricarica devono essere consentite anche mediante il ricorso ai pagamenti digitali. La procedura deve consentire la possibilità di rimborso del credito residuo. Compete al Concessionario l'onere di garantire all'utente il mantenimento del credito residuo alla scadenza della Concessione, da poter utilizzare nel contratto successivo. Gli utenti devono essere informati della procedura nei termini adeguati.

4. Il Concessionario deve considerare assente l'alunno che entro le ore 10:00 sia autorizzato a lasciare la scuola senza consumare il pasto.

5. Il Concessionario si atterrà al progetto relativo al servizio di gestione presentato in occasione dell'offerta di gara.

6. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti non deve comportare oneri aggiuntivi per l'A.C. e pertanto l'eventuale acquisto, l'installazione e le spese di gestione delle dotazioni necessarie allo scopo, dovranno essere a totale carico del Concessionario.

7. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti dovrà essere funzionante e utilizzato entro 15 (quindici) giorni naturali e consecutivi dall'avvio della concessione e comunque prima dell'avvio del servizio. L'utenza dovrà essere adeguatamente e preventivamente informata entro lo stesso termine.

8. Il Concessionario, a richiesta specifica dell'utenza, dovrà rilasciare l'attestazione pagamenti effettuati del servizio ai fini della detraibilità delle spese (dichiarazione dei redditi).

Dovrà essere garantito all'Ufficio Pubblica Istruzione un accesso al sistema informatizzato di gestione delle presenze, in sola consultazione, che consenta la verifica degli iscritti, fasce di reddito e riepilogo pasti erogati giornalmente.

Art. 46 - Corrispettivi

Il corrispettivo per i servizi prestati è costituito:

- a) dalla riscossione diretta della tariffa unitaria a pasto, individuata dall'A.C., dovuta dagli utenti dei servizi, di cui il Concessionario è titolare alla riscossione, nonché dalla differenza del prezzo, al netto dell'IVA, del pasto aggiudicato e la tariffa determinata dall'A.C.. **Nello specifico, per quanto all'IVA sulle quote parte in esenzione/riduzione (ISEE), resta in carico all'Ente solo l'IVA sulla differenza tra il prezzo di aggiudicazione, IVA esclusa, e la tariffa.**
- b) dalle somme dovute dall'A.C. per i pasti forniti nelle scuole destinati agli insegnanti ed ai collaboratori scolastici autorizzati. A tali pasti si applica il prezzo di aggiudicazione del pasto del servizio di ristorazione;
- c) dalle altre somme eventualmente dovute dall'A.C. sulla base di quanto previsto dall'art. 47.

Il Concessionario ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente prenotati e forniti.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menu, nei prezzi a pasto si intendono interamente compensati al Concessionario tutti i servizi, comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato.

I predetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte, e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti al Concessionario dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati dal Concessionario a proprio rischio ed in base ai propri calcoli, alle proprie indagini ed alle proprie stime e sono, pertanto, fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi il Concessionario stesso carico di ogni relativo rischio e/o alea.

Il Concessionario non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni od aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, salvo quanto stabilito a tal proposito dall'art. 65 (Revisione prezzi).

Ad eccezione di quelli regolarmente autorizzati dall'A.C., il Concessionario non potrà erogare gratuitamente alcun pasto.

Art. 47 – Potestà sulle tariffe

Rimane impregiudicata la facoltà dell'A.C. di ridurre le tariffe dovute dagli utenti dei servizi in modo generalizzato. In tal caso, il valore economico differenziale sarà a carico dell'A.C.

In ogni caso, l'A.C. ha la facoltà di prevedere esenzioni e riduzioni delle tariffe per utenti in particolari situazioni socio-economiche: anche in questo caso, il valore economico differenziale sarà a carico dell'A.C.. A tale proposito, il competente ufficio Comunale dovrà avere accesso diretto al programma gestionale del servizio in modo da poter inserire le rispettive riduzioni/esenzioni tariffarie direttamente a sistema.

Art. 48 – Sistema informatico per la gestione del servizio

Al Concessionario compete la gestione integrale della procedura di rilevazione presenze, prenotazione e riscossione delle tariffe con propri mezzi e proprio personale.

La fornitura ed implementazione del sistema informatico prescelto e indicato nel progetto, che dovrà essere costantemente aggiornato all'ultima versione disponibile sarà ad esclusivo carico del Concessionario, nel rispetto delle norme stabilite dall'A.C. e di quanto previsto dal presente Capitolato.

Il sistema informatico deve consentire, in qualunque momento il trasferimento dei dati ad altro sistema compatibile, in caso di subentro del Comune o di altro appaltatore.

Art. 49 – Gestione delle iscrizioni al servizio

Sarà a cura e spese del Concessionario, come parte integrante del servizio di ristorazione, la gestione delle iscrizioni annuali, da eseguirsi *online* da parte dell'utenza con l'inserimento, in un apposito *form* preimpostato dal Concessionario, di una serie di informazioni da fornire obbligatoriamente per la successiva attivazione dell'accesso al servizio da parte dell'utente.

Di seguito sono indicate le principali fasi della procedura d'iscrizione, a cui il Concessionario dovrà attenersi:

- a) il Concessionario dovrà predisporre, in accordo con l'A.C., la modulistica per l'iscrizione al servizio, che dovrà obbligatoriamente prevedere la raccolta delle informazioni previste dal modello tipo proposto in sede di offerta tecnica dal Concessionario. Tutte le informazioni ivi indicate sono da considerarsi obbligatorie, per cui il *form* dovrà essere impostato in modo da impedire la finalizzazione ed attivazione dell'iscrizione in mancanza anche di uno solo dei dati richiesti;
- b) là dove è necessario, il Concessionario dovrà provvedere alla consegna agli utenti, prima dell'inizio del servizio, dei supporti per il pagamento nei plessi ove previsto e di quelli per la prenotazione del pasto, con le rispettive istruzioni per il corretto utilizzo da parte dell'utenza;
- c) in corso d'anno scolastico, il Concessionario dovrà provvedere ad ogni adempimento connesso ad una nuova iscrizione, garantendo sempre e comunque la massima tempestività di informazione e di consegna degli eventuali supporti di pagamento/prenotazione pasti;
- d) in ogni momento, il Concessionario dovrà comunque provvedere alla gestione dei rapporti con gli utenti per la soluzione di eventuali problematiche che si dovessero determinare. A tale proposito, il Concessionario dovrà garantire la massima diffusione delle informazioni riguardanti le modalità di reperibilità e di contatto con il servizio adibito ai rapporti con l'utenza.

Art. 50 – Rilevazione delle presenze per la prenotazione dei pasti

Sarà a cura e spese del Concessionario la rilevazione delle presenze, sia degli alunni che degli adulti inseriti in anagrafica ed autorizzati ad utilizzare il servizio, al fine della prenotazione e preparazione dei rispettivi pasti.

In caso di erronea segnalazione della presenza in mensa, il Concessionario si impegna a restituire all'utente con sollecitudine l'importo indebitamente riscosso, previa adeguata e certificata documentazione.

Relativamente alla rilevazione delle presenze in mensa e conseguentemente alla procedura di prenotazione dei pasti nel sistema informatizzato, proposto in fase di gara, gestito dal Concessionario a propria cura e spese, lo stesso dovrà garantire:

- il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole, dovendo avvalersi il Concessionario stesso esclusivamente di personale proprio e, in via esclusivamente marginale ed in assenza di altre idonee alternative, del personale A.T.A. della scuola;
- la gestione a livello informatizzato e nell'ambito dell'applicativo gestionale di tutte le fasi dei processi di prenotazione e pagamento dei pasti per tutti i soggetti autorizzati a consumare il pasto scolastico, e quindi sia alunni che adulti (docenti/collaboratori, ecc. che, al pari degli alunni, dovranno essere obbligatoriamente inseriti nell'anagrafica del gestionale, differenziando le relative prenotazioni e assicurando una puntuale gestione delle diete speciali estesa a tutte le categorie di utilizzatori del servizio);
- il caricamento a sistema delle presenze in mensa di ogni utente, in modo da addebitare il relativo costo pasto in relazione alla rispettiva tariffa assegnata. A tale proposito, l'A.C. provvederà a liquidare mensilmente, sulla base delle relative fatture, le integrazioni tariffarie derivanti dalle riduzioni/esenzioni concesse ai singoli utenti in base alla situazione reddituale presentata (fino alla concorrenza dell'ammontare del prezzo del pasto, al netto dell'IVA, come definito in sede di gara) nonché i pasti adulti regolarmente prenotati e contabilizzati a sistema. Per ciascun mese di riferimento farà fede esclusivamente il numero di pasti risultanti a sistema, e nessun importo sarà dovuto al Concessionario per eventuali pasti eccedenti tale numero.

Il sistema gestionale implementato dal Concessionario dovrà permettere all'A.C.:

- la visione, la stampa ed il salvataggio su file del numero di pasti, distinta quotidianamente per: tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzii il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per: tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- la visione/stampa/salvataggio su file della situazione contabile di ogni utente, ed in particolare i conti elettronici in negativo;
- l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
- l'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utente ed i periodi richiesti;
- per quanto riguarda il salvataggio su file dei report di cui ai punti precedenti, il sistema dovrà permettere il salvataggio degli stessi direttamente in hard disk locale e nei formati più diffusi, e particolarmente nei formati "Microsoft Word" e "Microsoft Excel". Soprattutto per quanto riguarda quest'ultimo formato, il salvataggio del file dovrà permettere un'ampia flessibilità nell'esportazione selettiva dei dati in base a filtri liberamente impostabili sul database generale, permettendo l'ordinamento e la richiesta dei dati indifferentemente in base a tutore, alunno, tipologia di utente, ordine di scuola, plesso scolastico, classe, sezione, debito (filtrabile in base a specifico ammontare), stato del conto, data ultimo pagamento, e riportare le informazioni richieste in formato tabella visualizzando record e campi come da interrogazione a database.

Tutto il necessario per garantire quanto sopra dovrà essere predisposto dal Concessionario con ogni onere e spesa a proprio esclusivo carico.

Art. 51 – Riscossione delle tariffe

Il Concessionario dovrà provvedere in proprio - senza alcun onere per l'A.C. - alla riscossione dei proventi a copertura dei pasti a tariffa sia ordinaria che agevolata, versati dalle famiglie degli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, attraverso la creazione di conti pre-pagati intestati al genitore/tutore dell'alunno.

Nello specifico, il Concessionario dovrà:

- a) riscuotere le tariffe per i pasti effettivamente prenotati e serviti;

- b) esentare dal pagamento delle tariffe o accordare riduzioni agli utenti aventi diritto solo in caso di autorizzazione dell'A.C.;
- c) fornire assistenza agli organi dell'A.C. nell'applicazione e nell'aggiornamento dei regolamenti e delle tariffe, nelle operazioni di previsione e assestamento di bilancio, ed in quelle relative al rendiconto di gestione, fornendo alle scadenze prescritte i dati contabili del servizio in concessione.

Per quanto riguarda l'attività di riscossione dei versamenti per il pagamento dei pasti alunni, da effettuarsi da parte degli utenti mediante ricarica di un apposito sistema pre-pagato allestito e gestito dal Concessionario senza alcun onere a carico dell'A.C., il Concessionario dovrà garantire, a propria cura e spese, l'istituzione ed il costante funzionamento, durante tutto il periodo della concessione, di un servizio di front-office da effettuarsi in un locale ubicato nel centro urbano del Comune di Quartu Sant'Elena, adeguatamente attrezzato ed allestito a spese del Concessionario.

Nello specifico dovrà obbligatoriamente essere prevista, con oneri e costi ad esclusivo carico del Concessionario, l'installazione di adeguata dotazione strumentale per l'utilizzo del sistema informatico gestionale del servizio di ristorazione scolastica.

Il servizio di front-office, gestito da personale del Concessionario competente ed appositamente formato in materia, costituirà il punto di riferimento dell'utenza per tutto quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica gestito dal Concessionario stesso, e dovrà essere raggiungibile da parte degli utenti, oltre che di persona negli orari di apertura di cui, oltre che per telefono, cellulare e posta elettronica.

Il servizio al pubblico dovrà osservare un orario di apertura al pubblico articolato secondo le seguenti modalità:

- minimo di 10 (dieci) ore settimanali, articolate obbligatoriamente, durante la settimana dal lunedì al venerdì, sia in orario antimeridiano che pomeridiano, anche a giorni alterni, in modo da agevolare al massimo l'accesso del pubblico;
- ulteriori articolazioni di orario ritenute idonee e definite in sede di gara nel progetto-offerta (quali, a titolo puramente esemplificativo, l'apertura del servizio per un numero di ore aggiuntivo rispetto al minimo stabilito);

Senza alcun onere a carico dell'A.C., il Concessionario dovrà attivare modalità di pagamento tali da facilitare al massimo agli utenti le operazioni di versamento delle somme dovute.

Saranno inoltre ad esclusivo carico del Concessionario:

- gli oneri per garantire all'A.C. un collegamento autonomo alla base dati per controllare tutte le informazioni riguardanti il servizio nonché l'andamento del servizio stesso, la riscossione ed i singoli ruoli, nonché adeguata e specifica formazione del personale comunale;
- ogni altro onere necessario a garantire la perfetta e continuativa funzionalità del sistema.

Art. 52 – Gestione delle comunicazioni con l'utenza

Tutti i fac-simile delle comunicazioni del Concessionario (cartacea, sms, email, ecc.) dirette all'utenza dovranno essere autorizzati in via preventiva dall'A.C.

Art. 53 – Gestione dei corrispettivi insoluti

Ogni corrispettivo insoluto rimarrà ad esclusivo carico del Concessionario, e pertanto nulla sarà allo stesso dovuto, da parte del Comune di Quartu Sant'Elena, per quei pasti consumati per i quali non sia stato regolarmente versato da parte dell'utenza il relativo corrispettivo, nonché per i pasti consumati dagli utenti sospesi dal servizio per morosità ai sensi degli articoli seguenti, che abbiano comunque usufruito del pasto in violazione del divieto di accesso in refettorio.

Art. 53 BIS – Gestione degli insoluti pregressi

L'impresa in sede di offerta tecnica deve inserire una proposta di recupero degli insoluti pregressi gravanti sul bilancio comunale. La proposta deve risultare sostenibile, oltre che compatibile con le norme di legge vigenti in materia, e dovrà contenere la metodologia che si intende adottare, la quota di recupero da trasferire al Comune, i costi per le attività di recupero e l'alea di rischio delle quote non recuperabili in assoluto. La proposta, inserita nell'offerta tecnica, diventerà operativa solo per l'aggiudicatario qualora ritenuta ammissibile dall'A.C..

Art. 54 – Sospensione degli utenti dal servizio

Mensilmente, e di norma entro il trenta del mese, il Concessionario dovrà provvedere a verificare la regolarità dei pagamenti e, in caso di saldi negativi pari o superiori a euro 25,00 (venticinque/00), dovrà sollecitare al pagamento gli utenti interessati, utilizzando i recapiti indicati in sede di iscrizione, con l'avvertenza che, se entro quindici giorni non regolarizzano lo stato di morosità, si procederà alla sospensione dal servizio dell'alunno con decorrenza dal primo giorno ferialmente utile dello stesso mese.

Il provvedimento di sospensione dal servizio dell'alunno verrà adottato dal Concessionario in seguito al decorso infruttuoso del termine assegnato per la regolarizzazione del debito.

La sospensione dal servizio dell'alunno disposta dal Concessionario dovrà essere comunicata nella stessa giornata al Comune e da tale data non verrà erogata la quota di competenza dello stesso. La sospensione verrà comunicata immediatamente alla famiglia interessata dal provvedimento, utilizzando i recapiti indicati dalla medesima in sede di iscrizione. Parimenti ne verrà data contestuale comunicazione, da parte del Concessionario, al Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo di riferimento, in modo da permettere al personale del plesso scolastico interessato una efficace collaborazione con il Concessionario stesso affinché venga interdetto l'accesso al refettorio degli alunni interessati dalla sospensione o, comunque, venga adottato altro efficace provvedimento per evitare la consumazione del pasto fornito dal Concessionario da parte degli alunni sospesi.

Il corrispettivo non riscosso degli eventuali pasti consumati dagli alunni sospesi dal servizio, dopo la segnalazione della sospensione stessa, come tutte le morosità rimarrà esclusivamente in carico al Concessionario, e nulla potrà il Concessionario eccepire al Comune di Quartu Sant'Elena circa il mancato introito relativo ai pasti consumati in violazione del divieto di accesso al refettorio.

Art. 55 – Gestione della banca dati

Il Concessionario sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relative agli stessi, secondo quanto definito dal D.Lgs. 196/2003, convertito con modifiche dalla L. 45/2004.

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy. Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso.

TITOLO VII – CONTROLLI E QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 56 - Controlli e indicatori di qualità

Il Concessionario dovrà essere dotato 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 il Comitato Mensa di cui al successivo art. 59, 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 il Comitato 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 si indicano come oggetto di controllo:

- controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- professionalità degli addetti alla consegna ed al ritiro dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente 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.

Per i controlli di cui al precedente comma la ditta dovrà inoltre conservare, presso la propria sede, per almeno 3 giorni un campione giornaliero significativo (almeno 3 prelievi) di ciascun piatto previsto in menù per gli eventuali controlli. 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 ASL locali, che da tecnici e laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Il Concessionario 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. 57 – Verifiche alla consegna dei pasti

All'atto della consegna dei pasti se, a seguito di sopralluogo di 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 di eventuali danni e l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 60.

Art. 58 - 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), il Concessionario si impegna, a proprio carico, 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 descrittivo e prestazionale, nonché le modalità di 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 di 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 descrittivo e prestazionale e di quanto stabilito nella Carta di qualità dei servizi, svolto sotto la diretta responsabilità del Comune di Quartu Sant'Elena, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori ed aperto alla ricezione di 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, del Concessionario e delle associazioni dei consumatori;

Art. 59 - Comitato mensa

Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale potrà individuare, quali componenti del "Comitato Mensa", un massimo di n. 2 rappresentanti degli utenti di ciascuna Istituto Comprensivo, un rappresentante del Comune ed un rappresentante degli organi scolastici. I membri del Comitato in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria fissati dalla vigente normativa, possono eseguire visite alle cucine per accertare che le derrate siano idonee ad essere impiegate nella confezione dei pasti, e che corrispondano in peso e qualità ai quantitativi relativi alla composizione giornaliera.

Ogni componente del comitato può accedere ai singoli plessi scolastici dove viene consumato il pasto, secondo quanto stabilito nel disciplinare, approvato con deliberazione della Giunta Comunale N. 205 del 01.12.2006.

Il Comitato sorveglia, inoltre, che siano scrupolosamente osservate le norme igieniche, dando suggerimenti all'Amministrazione Comunale.

Qualora dalle ispezioni che saltuariamente verranno effettuate dovessero risultare irregolarità nella composizione quantità e qualità dei pasti, e tale circostanza sia confermata dalle Autorità preposte al controllo, il Concessionario sarà soggetto alle penalità, di cui all'art. 60 del presente capitolato.

TITOLO VIII - INADEMPIENZE, PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 60 - Penalità

Ove si dovessero verificare inadempienze del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale applicherà autonomamente, in ragione della loro gravità e dandone tempestiva comunicazione, una penale nella misura da € 50,00 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 nota via PEC, ad applicare automaticamente le seguenti penali, in concomitanza alla rilevazione dell'infrazione:

ELENCO SANZIONI	PENALI
1 - mancata consegna dei pasti	€ 50,00/a pasto
2 - ritardo nella consegna dei pasti (superiore ai 10 minuti di tolleranza previsti nel presente capitolato)	€ 10,00/a pasto
3 - mancato confezionamento dieta speciale per motivi sanitari	€ 200,00/ a pasto
4 - consegna dei pasti difforme dal menù previsto e non comunicata e accettata dall'A.C.	€ 5.000,00/per ogni scuola
5 - difformità dei prodotti consegnati per negligenza della ditta	€ 10,00/a pasto
6 - irregolarità nello svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti (esempio: assemblamento dei condimenti non in modo conforme, presenza di corpi estranei nelle pietanze)	€ 1.000,00/ per ogni scuola
7 - mancanza del materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio	€ 500,00/scuola/giornata
8 - mancata o parziale effettuazione delle operazioni di pulizia e sanificazione	€ 1.000,00/ per ogni scuola
9 - irregolarità nello smaltimento dei rifiuti	€ 500,00/ per ogni scuola
10 - errata attribuzione dei pasti agli studenti, documentata da attestazione della scuola o certificato di malattia	€ 100,00/per ogni pasto
11 - mancato funzionamento del sistema di rilevazione delle presenze	€ 500,00
12 - mancato rispetto dell'obbligo di sbucciare e tagliare la frutta	€ 100,00
13 - mancato utilizzo divisa e/o cuffiette, camici	€ 50,00 /dipendente
14 - mancato utilizzo cartellino identificativo (art. 20, c.3 d.lgs 81/08)	da € 54,80 a € 328,80
15 - mancato utilizzo DPI da parte dei dipendenti	€ 200,00/dipendente
16 - ritardo rispetto all'attivazione dei servizi indicati nell'offerta	€ 5.000,00 (cinquemila) per

tecnico-qualitativa che hanno consentito l'attribuzione di punteggi all'offerta del Concessionario.	ogni giorno di ritardo
---	------------------------

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. 61, 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.

Art. 61 - Clausola risolutiva espressa

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

- a) fallimento del Concessionario o sottoposizione dello stesso 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 del Concessionario;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide del Comune;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali, 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;
- j) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della ditta;
- k) violazione del divieto di subappalto;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
- n) gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti dei servizi o, anche indirettamente, al Comune;
- o) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- p) 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;
- q) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione.
- r) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere stabilite e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto e concordato
- s) subappalto tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- t) cessione parziale o totale del contratto a terzi;
- u) errata somministrazione di regime dietetico particolare con grave danno all'utenza;

- v) frode;
- w) comminazione di n°3 (tre) penalità, ulteriore inadempienza per lo stesso tipo di infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- x) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs.50/2016;
- y) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, legge n. 136/2010;
- z) mancato rispetto del patto di integrità, approvato con deliberazione della Giunta Comunale N. 16 del 09.02.2017;

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 Pubblica Istruzione, a mezzo PEC, 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 verrà corrisposto la somma dovuta di competenza dell'A.C per il 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 al Concessionario, con PEC, 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 della A.C., di risarcimento per danni subiti. La risoluzione avverrà secondo le clausole stabilite dal contratto.

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

Oltre a quanto previsto nei punti precedenti, il Committente, ai sensi dell'art. 1, comma 13 del D.L. 6 luglio 2012 n. 95 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, comma 1, L. 7 agosto 2012, n. 135, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione al Concessionario con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del contratto, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e il Concessionario non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

Art. 62 - Risoluzione del contratto per inadempimento

Fuori dai casi indicati nel precedente 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 il Concessionario non adempia a quanto richiesto, il contratto si intende risolto di diritto.

Alla risoluzione contrattuale si procederà inoltre qualora il concessionario 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 alla A.C., ovvero si sia verificato grave inadempimento del concessionario stesso 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.

La A.C. 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 la A.C. 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 al Concessionario uscente.

In caso di risoluzione anticipata del contratto il Concessionario subentrante dovrà acquisire dal Concessionario uscente i dati del sistema di rilevazione dei pasti come stabilito all'art. 48 (migrazione dati).

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 al Committente saranno detratti dall'importo delle fatture presentate dalla Ditta stessa nell'ultimo mese di attività.

Art. 63 - Recesso unilaterale

L'A.C. può recedere unilateralmente dal contratto, allo scadere dell'anno scolastico 2022/2023, dandone motivato preavviso al Concessionario entro il mese di luglio 2023, con nota a mezzo PEC. Resta l'obbligo di retribuire le prestazioni eseguite.

La ditta può recedere dal contratto comunicandolo al Dirigente del Servizio Pubblica Istruzione, con nota a mezzo PEC, entro il mese di dicembre, per cessare il servizio dal 1° settembre dell'anno successivo.

E' sempre facoltà dell'Ente recedere dal contratto nei casi in cui, a suo insindacabile giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano l'esecuzione del servizio, dandone preavviso di 60 giorni alla ditta aggiudicataria.

Art. 64 - Controversie

Per qualsiasi controversia, il Concessionario 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. 65 - Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy

Si informa ai sensi degli (artt. 13 e 14 del GDPR (Regolamento UE 2016/679)., che l'Amministrazione Comunale provvederanno alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa aggiudicatrice per le sole finalità connesse all'espletamento della concessione. I dati sono utilizzati e comunicati all'interno degli enti tra gli incaricati del trattamento ovvero comunicati all'avente diritto di accesso ai

documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90 o ad altri Enti Pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

Art. 67 - Richiamo alla legge ed altre norme

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile, al D.Lgs. 50/2016 e alle ulteriori disposizioni normative in materia.

L'aggiudicatario non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo né aver attribuito incarichi a ex dipendenti delle Amministrazioni committenti che si trovino nella condizione di limitazione temporale della libertà negoziale. Tale limitazione riguarda i dipendenti che, avendo esercitato, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto delle Amministrazioni committenti, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. È nullo il contratto concluso in violazione di quanto previsto nel presente articolo.

È fatto divieto ai soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione, che abbiano concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o abbiano attribuito incarichi a ex dipendenti pubblici che si trovino nella suddetta condizione di limitazione temporale della libertà negoziale, di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

L'aggiudicatario si obbliga a sottoscrivere e applicare il "Patto di Integrità" degli appalti pubblici del Comune di Quartu Sant'Elena, il cui schema è stato approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 16 del 09/02/2017, e pubblicato dall'Amministrazione Comunale nell'apposita sezione di "Amministrazione Trasparente", relativo alla disciplina del comportamento degli operatori economici e del personale, sia interno che esterno, nell'ambito della presente procedura di affidamento e gestione del servizio.

Art. 68 - Controversie

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale ed il Concessionario, sia durante il periodo di concessione, sia al suo termine, qualunque sia la natura giuridica civile, penale o amministrativa, nessuna esclusa, il Foro competente sarà quello di Cagliari.

Art. 69 – Disposizioni finali

Il Concessionario dà atto senza riserva di sorta, di avere eseguito un attento ed approfondito sopralluogo nelle zone nelle quali dovrà svolgersi il servizio; Il Concessionario si considera, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei luoghi, locali ed attrezzature nei quali dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente Capitolato. Il Comune comunicherà al Concessionario tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni legislative vigenti in materia, che si intendono qui integralmente trascritte.