



COMUNE DI OL B I A

**SETTORE PROMOZIONE DELLA CULTURA, DELLO SPORT, DEL TURISMO E
DELL' ISTRUZIONE**

CAPITOLATO D'ONERI

APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA 2025-2028

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO	5
ART. 2 DURATA DELL'APPALTO	6
ART. 3 REVISIONE DEI PREZZI	6
ART. 4 ONERI A CARICO DELL' APPALTATORE	6
ART. 5 CENTRO COTTURA.....	7
ART. 6 MODIFICHE E INTERRUZIONI DEL SERVIZIO	8
ART. 7 IMPEGNI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE	9
ART. 8 CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME.....	9
ART. 9 DISPOSIZIONI GENERALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI ED ETICHETTATURA	11
ART. 10 CONSERVAZIONE DERRATE	12
ART. 11 CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE DEI PASTI	13
ART. 12 MODALITÀ DI PREPARAZIONE	13
ART. 13 MENÙ	15
ART. 14 VARIAZIONI DI MENÙ	15
ART. 15 DIETE SPECIALI	16
ART. 16 CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI	17
ART. 17 MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	17
ART. 18 PERSONALE ADDETTO.....	18
ART. 19 REFERENTE DEL SERVIZIO E UFFICIO	19
ART. 20 IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO	19
ART. 21 FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO.....	20
ART. 22 IGIENE E PULIZIA- SMALTIMENTO RIFIUTI	20
ART. 23 SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA.....	21
ART. 24 CONTROLLI INTERNI E MONITORAGGIO	21
ART. 25 PASTO CAMPIONE	22
ART. 26 INDAGINI DI "CUSTOMER SATISFACTION"	22
ART. 27 PENALI.....	22
ART. 28 GARANZIA DEFINITIVA.....	25
ART. 29 MODALITA' DI PAGAMENTO	26
ART. 30 ANTICIPAZIONE DEL PREZZO SUL VALORE DELL'APPALTO.....	27
ART. 31 RESPONSABILITÀ E POLIZZE ASSICURATIVE	27
ART. 32 ESECUZIONE IN DANNO	28
ART. 33 RECESSO	28
ART. 34 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	28
ART. 35 SUBAPPALTO	29
ART. 36 CESSIONE DEL CONTRATTO.....	30
ART. 37 AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	30
ART. 38 TRATTAMENTO E TUTELA DATI PERSONALI.....	30
ART. 39 CODICE DI COMPORTAMENTO.....	31
ART. 40 RISERVATEZZA	31

ART. 41 RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA	31
ART. 42 DOMICILIO LEGALE	32
ART. 43 SPESE CONTRATTUALI.....	32
ART. 44 CONTROVERSIE	32
ART. 45 RINVIO.....	32

PREMESSA

Il presente Capitolato speciale d'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica.

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

Il presente appalto ha, pertanto, la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative;
- privilegiare la qualità dei prodotti biologici, prodotti tipici e tradizionali, prodotti provenienti da filiera corta e prodotti a denominazione protetta;
- garantire il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy) nonché dei pertinenti Criteri Ambientali Minimi.

I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:

1. Regolamento U.E n. 2018/848, Regolamento UE 2020/1693, , Regolamento UE 665/2014, Regolamento (CE) n.178/2002; Regolamento UE n.382/2021; Regolamento UE 1169/2011, Regolamento 2004/852 e Regolamento 2004/853, Regolamento 2024/1143; Regolamento UE 2016/679.
2. Dieta mediterranea - Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016; LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione.
3. Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.
4. Legge n.296/2006 art.1 c. 1126
5. Legge 3 febbraio 2011 n. 4 Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari
6. Legge 19 agosto 2016, n. 166 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”;
7. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica approvate nella conferenza unificata del 7 Ottobre 2021 dal Ministero della Salute;
8. Linee guida per una sana alimentazione del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) – Revisione 2018;
9. Linee guida Regionali per la Ristorazione Pubblica approvate con determinazione n.558 del 8 giugno 2017;
10. Linee guida Regionali per la Ristorazione scolastica approvate con determina RAS n.1967 del 05/12/2016;
11. Legge Regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
12. D.L. 104/2013 convertito in L. Misure urgenti in materia di Istruzione, Università e Ricerca” art.3 c.5, 5-quater 5- quinquies è stato convertito in L.n.128/2013.
13. Regolamento comunale “Servizi Pubblica Istruzione” approvato con delibera del C.C. n.35 del 12.06.2024;
14. Decreto del 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare: Criteri ambientali minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari;
15. Decreto del 29 gennaio 2021 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del così come modificato dal D.M. 24 settembre 2021 del Ministero della transizione ecologica (G.U. n. 236 del 2 ottobre 2021 Criteri ambientali minimi (CAM) per l'affidamento dei servizi di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile e sanitario, nonché per la fornitura di prodotto detergenti;
16. Dlgs n.152/2006 Testo Unico ambientale;
17. Dlgs. 36/2023 e ss.mm.ii in particolare art.57 c. 2 e art. 130 Servizi di ristorazione

18. DPR 327/1980 e ss.mm.ii;
19. L.n.282/62 art.5;
20. L. n.488 /1999 e ss.mm.ii.

ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale avente diritto e autorizzato dal Comune di Olbia, delle scuole dell'infanzia statali e primarie ubicate nel territorio comunale di Olbia.

Il servizio comprende le seguenti fasi: approvvigionamento dei prodotti, preparazione, porzionatura, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti (scodellamento), secondo le modalità prescritte dalla normativa vigente e dal presente capitolato d'appalto.

La fornitura dei pasti avviene, in via ordinaria, dal lunedì al venerdì in base al calendario scolastico regionale e alla programmazione delle attività didattiche previste dalle scuole.

I pasti dovranno essere somministrati, fatte salve eventuali modifiche nel corso dell'appalto, presso i plessi scolastici di cui all'elenco sotto riportato:

PLESSI SCOLASTICI	INDIRIZZO
Infanzia Poltu Quadu	Via Modena 132
Infanzia L.da Vinci	Via L. Da Vinci
Infanzia San Smplicio	Via Gennargentu, 1
Infanzia Via Roma	Via Roma, 75
Infanzia Maria Rocca	Via Como
Infanzia V.Civitavecchia	Via Civitavecchia
Infanzia Santa Maria	Via Cimabue, 5
Infanzia Isticadeddu	Corso Vitt. Veneto
Infanzia Putzolu	Via Putzolu
Infanzia Via Vignola	Via Vignola,54
Infanzia Porto Rotondo	Piazza Krizia – <u>Porto Rotondo</u>
Infanzia Sacra Famiglia	Via Lettonia,12
Infanzia Murta Maria	Via San Giuseppe
Infanzia Berchiddeddu	Via Montessori,1
Infanzia Via Veronese	Via Veronese
Primaria Rudalza	Via Santi Antonio e Isidoro-Golfo Aranci
Primaria ex Maria Rocca	Via Vicenza
Primaria Via Vicenza	Via Vicenza, 33
Primaria Via Roma	Via Redipuglia
Primaria San Smplicio	Via Gennargentu,3
Primaria Santa Maria	Via Cimabue, 1
Primaria Putzolu	Via Putzolu
Primaria San Pantaleo	Via Livorno
Primaria Murta Maria	Via San Giuseppe
Primaria Via Vignola	Via Vignola
Primaria Via Veronese	Via Veronese

Primaria Berchiddeddu	Via Nazionale
Primaria Isticadeddu	Corso Vitt. Veneto
Primaria Poltu Quadu	Via Modena, 132
Primaria Via Nanni	Via A. Nanni, 13

La somministrazione e il consumo dei pasti deve essere effettuato all'interno delle aule, laddove non siano presenti apposite sale refettorio ovvero laddove non sia possibile l'utilizzo di queste ultime per cause di forza maggiore.

Il numero complessivo dei pasti presunti nel corso dell'appalto è pari a 880547. Il numero dei pasti giornalieri da fornirsi varia in relazione alle presenze dell'utenza.

Nell'**Allegato 1- Plessi scolastici** al presente atto sono indicati sia i plessi che le classi in cui avviene la somministrazione.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è conferito per la durata di mesi 27 a decorrere dalla data di stipula del contratto. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 17, comma 8, del D. Lgs. 36/2023.

ART. 3 REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 36/2023, è ammessa la revisione prezzi da attivarsi al verificarsi di condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

Al verificarsi di condizioni che determinino l'attivazione della clausola di revisione, la stazione appaltante comunica all'appaltatore i prezzi revisionati, da applicare alle prestazioni da eseguire.

La stazione appaltante ha individuato i seguenti indici revisionali rilevanti, sulla base delle disposizioni contenute nell'allegato II.2-bis I D.Lgs. n. 36/2023, afferente al CPV principale 55500000-5 "Servizi di mensa e servizi di catering" sub CPV 55523100-3 servizi di Mensa scolastica:

-indice dei prezzi al consumo relativi a "prodotti alimentari e bevande analcoliche" con pesatura 54,30;
- indice relativa alla retribuzione in applicazione del CCNL SETTORE PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO con pesatura 45,70.

Per far fronte agli eventuali maggiori oneri derivanti dalla revisione dei prezzi la Stazione Appaltante si riserva di utilizzare le somme derivanti dal ribasso d'asta.

ART. 4 ONERI A CARICO DELL' APPALTATORE

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di:

- disporre di un centro di cottura o di impegnarsi, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a predisporlo almeno 30 giorni prima dell'avvio del servizio. Il centro cottura dovrà essere munito delle autorizzazioni prescritte dalle norme vigenti in materia, sia sotto il profilo urbanistico-edilizio che igienico-sanitario per la preparazione, cottura e confezione dei pasti, nonché dotato delle necessarie attrezzature secondo le caratteristiche previste al successivo art. 5. La ditta si impegna, inoltre, ad utilizzare il centro cottura presente nel plesso di via Veronese per la preparazione di circa 225 pasti giornalieri per 5 giorni settimanali destinati esclusivamente agli utenti del plesso stesso;

- essere in possesso al momento dell'avvio del servizio e durante tutto il corso dello stesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e comunali e di ogni altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività;
- garantire l'osservanza del rispetto delle prescrizioni di contenimento per rischio epidemiologico e di tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la gestione degli alimenti (ricevimento e stoccaggio, lavorazione, produzione e trasformazione, trasporto e somministrazione);
- approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti nel presente capitolato;
- garantire la manutenzione e sostituzione, qualora deteriorate, di tutte le attrezzature;
- osservare il menù-tipo diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera estate, di cui all'**Allegato 2 “Menù – Ricettario con grammature”** al presente atto, alternando settimanalmente le quattro variazioni così come predisposto dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'Asl;
- preparare e confezionare i pasti presso il centro cottura in disponibilità della ditta stessa, trasportare, consegnare e distribuire presso i singoli plessi scolastici nel rispetto degli orari indicati annualmente dalle autorità scolastiche;
- garantire il servizio di assistenza al pasto: apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare, nonché provvedere alla pulizia dei tavoli prima e dopo i pasti negli ambienti in cui avviene la somministrazione (sia nei refettori dove presenti che all'interno delle aule) con prodotti igienico sanitari conformi alle specifiche tecniche di cui al DM 29/01/2021 del Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare e ss.mm.ii, “CAM (servizi di pulizia e fornitura di prodotti per l'igiene);
- attenersi scrupolosamente, nello scodellamento dei piatti e nel confezionamento delle diete speciali di cui al successivo art.15, alle grammature di cui al sopracitato all'**Allegato 2 attraverso l'impiego di appropriati utensili (mestoli, palette, schiumarole), distinti a seconda del target di utenza, che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa;**
- fornire tovagliette monouso e salviette in carta a marchio ecolabel o certificazione equipollente;
- fornire piatti, posate e bicchieri in materiale biodegradabile, compostabile e riciclabile (come per es. P.L.A. o altro) idonei e funzionali allo svolgimento del servizio;
- **fornire al personale preposto alla somministrazione dei pasti una bilancia e le tabelle di conversione crudo/cotto** ai fini di una corretta somministrazione delle quantità stabilite nel menù;
- garantire la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- raccolta e rilevazione giornaliera con metodi informatizzati ed entro gli orari stabiliti, dei pasti occorrenti in ciascuna classe;
- utilizzare la piattaforma software School E-Suite di “Progetto e Soluzioni”, messo a disposizione dall'Amministrazione di cui al successivo art.23;
- predisporre trimestralmente, su richiesta dell'Amministrazione, il report richiesto dall'Agenzia Entrate riscossione per l'iscrizione a ruolo dei debitori fruitori del servizio;
- adempiere agli ulteriori obblighi stabiliti nel presente capitolato.

La ditta aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione comunale e senza oneri aggiuntivi, in alternativa all'eventuale pasto da erogare, si impegna a preparare e fornire pasti freddi o cestini per particolari occasioni, quali escursioni scolastiche od altre iniziative programmate dalle scuole nei giorni del calendario scolastico, come meglio illustrato nel successivo art.14 “Variazioni menù”.

ART. 5 CENTRO COTTURA

Il centro di cottura deve presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente nonché da quanto previsto espressamente nel presente capitolato.

Al fine di garantire una migliore qualità del servizio il centro cottura dovrà essere ubicato entro un raggio di 20 Km (venti Km) dal centro di Olbia, stabilito convenzionalmente nella sede comunale di Via Dante

n.1.

I locali del centro cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- essere dimensionati per la produzione dei pasti previsti nel presente capitolato, ovvero risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igienicità delle operazioni;
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- prevedere al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucine, la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e all'interno di questi la separazione almeno funzionale tra le diverse lavorazioni;
- riservare l'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari al solo personale addetto, vietando assolutamente l'ingresso alle persone non autorizzate;
- disporre, per la conservazione delle derrate alimentari, di armadi o celle frigo dotati di rilevazione di temperatura.

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria predisporre e affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e di distribuzione dei pasti secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute del personale.

ART. 6 MODIFICHE E INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In via generale non sono ammesse interruzioni del servizio. È fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di predisporre in via preventiva adeguate procedure per fornire un servizio alternativo o un menù di emergenza.

Sono consentite modifiche/interruzioni nei casi sotto specificati.

1) Sciopero o assemblee.

In caso di sciopero o assemblee sindacali dei dipendenti della ditta aggiudicataria, che non consentano la produzione dei pasti neanche con modifiche rispetto a quanto previsto dal menù, la Ditta sarà tenuta a darne avviso scritto all'Amministrazione, con anticipo di almeno 5 giorni, salvo che la stessa ne sia informata, nel rispetto delle disposizioni contrattuali e normative vigenti in materia di scioperi, in tempi più brevi. Eventuali responsabilità e danni per il mancato rispetto dei necessari preavvisi saranno a carico della ditta aggiudicataria, fermi restando i diversi termini previsti dai contratti di lavoro di riferimento o dalla normativa in materia di sciopero per questa categoria di servizi.

Al verificarsi di queste condizioni la Ditta aggiudicataria, fermo restando il rispetto della normativa in materia di sciopero, è tenuta sempre a valutare la fornitura di un menù semplificato di pari valore al prezzo di aggiudicazione del pasto.

Ogni valutazione e soluzione organizzativa deve essere comunicata tempestivamente (ovvero almeno 24 ore prima del verificarsi dell'evento) all'Amministrazione comunale e deve essere motivata l'eventuale impossibilità di fornire i pasti nel rispetto degli oneri di cui al presente capitolato.

2) Guasti agli impianti o alle attrezzature.

In caso di guasto agli impianti o alle attrezzature deve essere comunque garantito all'utenza un pasto alternativo, anche attraverso un menù di emergenza.

3) Cause di forza maggiore

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori della previsione e controllo delle parti, che le stesse non possano evitare.

Le interruzioni del servizio dovute a forza maggiore sono ammesse solo dopo che la Ditta aggiudicataria avrà esperito ogni tentativo per la fornitura di un pasto alternativo o menù di emergenza. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: inondazioni, terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze sanitarie, disposizioni aventi forza di legge che comportino come conseguenza la sospensione del servizio.

Il verificarsi di tali evenienze non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Non costituiscono, ad ogni modo, causa di forza maggiore la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto.

Il RUP può disporre la sospensione del servizio per ragioni di necessità o di pubblico interesse ai sensi dell'art.121 c. 2 del dlgs 36/2023 e ss.mm.ii.

La sospensione è disposta dal RUP, per il tempo strettamente necessario, cessate le cause della stessa il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione con l'indicazione del nuovo termine contrattuale.

ART. 7 IMPEGNI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

La ditta aggiudicataria è tenuta alla presentazione di un **piano di educazione alimentare** che contempli la realizzazione di due attività volte alla promozione della cultura alimentare e della corretta e sana alimentazione, così come indicato nelle Linee Guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, rivolte agli studenti, agli insegnanti e ai genitori.

Il piano di educazione alimentare potrà prevedere ulteriori attività aggiuntive che saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione di gara. Per tutte le attività si dovrà indicare: la tipologia delle attività da effettuarsi, il numero di ore, il luogo in cui verranno realizzate e l'utenza a cui sono destinate.

ART. 8 CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

L'Amministrazione comunale richiede e promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, a lotta integrata, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida nazionali per una sana alimentazione dell'ente pubblico CREA (CREA- Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) nonché della legislazione regionale in materia.

Il presente capitolato fa espresso riferimento ai principi comunitari, in particolare è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare, e da ultimo il rispetto di quanto dettato dal Regolamento n.382 del 3 marzo 2021 che individua i principi inerenti la cultura della sicurezza alimentare.

L'elenco dei fornitori istituito con la L. R. n. 1/2010 è uno strumento di garanzia per la tracciabilità e l'origine dei prodotti agro-alimentari locali e di qualità a cui la ditta aggiudicataria può ricorrere per l'individuazione di soggetti idonei per la fornitura delle derrate alimentari.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 848/2018 e Regolamento UE n.1693/2020.

Non sono ammessi prodotti privi di un'etichettatura non a norma del predetto regolamento.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità tradizionali garantite), così

come definite dal Regolamento UE 2024/1143.

Per prodotto “tradizionale” si intende un prodotto, in conformità a quanto disposto dal D. lgs 30 aprile 1998, n. 173 e D. M. 8 settembre 1999, n. 350, contenuto nell’elenco nazionale aggiornato dei prodotti agro-alimentari tradizionali del MIPAAF (*Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*).

Per prodotto da “filiera corta” si intende un prodotto proveniente da una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato (massimo tre: produttore, trasformatore, consumatore) e circoscritto di passaggi produttivi e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

E’ fatto obbligo alla ditta aggiudicataria attenersi scrupolosamente al Decreto n.65 del 10 marzo 2020 del Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare – CAM - Criteri Ambientali Minimi per l’affidamento del servizio di Ristorazione collettiva, in particolare la sezione C relativa all’affidamento del servizio di Ristorazione scolastica. In particolare si riporta di seguito la tabella relativa ai requisiti minimi dei prodotti alimentari cui la ditta deve tassativamente uniformarsi.

Alimenti / gruppo di alimenti	Requisiti dei prodotti alimentari
Frutta, ortaggi, legumi e cereali	Biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un’ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell’ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti. L’ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all’allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio
Uova, anche pastorizzate liquide o con guscio	Biologiche
Carne	<u>Carne bovina</u>: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»; <u>Carne suina</u>: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità

	competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. <u>Carne avicola</u> : biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
Prodotti ittici	(pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www.iucn.it/categorie.php).
Salumi e formaggi	Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
Latte e yogurt	Biologico
Olio	Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001
Pelati, polpa e passata di pomodoro	Almeno il 33% in peso devono essere biologici

ART. 9 DISPOSIZIONI GENERALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI ED ETICHETTATURA

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti nelle mense scolastiche dovranno essere tutti

conformi alla vigente normativa e muniti di confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti per ciascuna classe merceologica. 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.

In particolare dovrà assicurare il rispetto, per le tipologie merceologiche, per le quali ricorre l'obbligo, delle indicazioni di etichettatura, ivi compresi gli obblighi dell'informazione nutrizionale (etichetta nutrizionale) di cui al Reg.Ue n.1169/2011 e delle Linee guida regionali per la Ristorazione pubblica n.558 del 8 giugno 2017.

Tutte le derrate alimentari presenti nei locali di stoccaggio e nei frigo-conservazione dei centri di cottura devono essere distinte ed inventariate, mediante apposite e precise informazioni.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire l'identificazione degli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente Capitolato.

Il sistema di approvvigionamento e di fornitura e delle derrate dovrà garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari ai sensi della normativa vigente. Gli imballaggi per la consegna delle derrate alimentari devono rispondere ai requisiti indicati nel dlgs 152/2006, allegato "F".

I contenitori, gli imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti nazionali e comunitarie.

Nelle etichette dovrà essere specificato il periodo di vita del prodotto. Per i prodotti scaturati a lunga conservazione gli stessi, al momento della consegna da parte del fornitore, dovranno avere un residuo di vita commerciale pari ad almeno un anno. Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.

La violazione alle suddette prescrizioni comporta l'applicazione delle penali di cui all'art. 27 del presente capitolato.

ART. 10 CONSERVAZIONE DERRATE

La conservazione delle derrate, la preparazione, la cottura e la conservazione, il trasporto e la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire assicurando idonei accorgimenti volti a garantire la qualità igienico sanitaria dei pasti mediante un idoneo piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* ovvero "Analisi del Pericolo e Controllo dei Punti Critici") e in coerenza con la normativa UE in tema di sicurezza Alimentare (Pacchetto igiene).

Le dispense, le celle frigorifere ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.

Gli imballi ed i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria, sia nelle dispense che nelle celle frigorifere, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Le carni, ovoprodotti, le verdure, i salumi, i latticini e i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte.

Tutti i prodotti devono riportare un cartellino identificativo che ne garantisca la tracciabilità.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con materiale idoneo al contatto con alimenti secchi e umidi.

Presso i centri di produzione deve essere affissa un'adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti.

I prodotti dietetici devono essere conservati separati ed identificati.

Le temperature di conservazione dei diversi prodotti devono rispettare le disposizioni di legge e devono essere previste le relative azioni correttive in caso di malfunzionamento dei dispositivi di conservazione.

ART. 11 CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE DEI PASTI

Tutti i pasti devono essere tassativamente prodotti in legame fresco-caldo detto anche sistema tradizionale (il legame fresco-caldo prevede la preparazione e la cottura dei cibi nella stessa giornata del consumo) e distribuiti in giornata negli orari del pranzo delle diverse scuole, come stabilito dalle direzioni didattiche.

I pasti devono essere prodotti con un processo che assicuri la piena tracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

ART.12 MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche e i requisiti indicati nelle “Linee guida regionali per la ristorazione scolastica” di cui alla determinazione dell’Assessorato dell’igiene e dell’assistenza sociale della Regione Sardegna n.1567 del 5 dicembre 2016.

Le singole confezioni monoporzione relative alle diete speciali di cui al successivo art. 15 dovranno essere depositate in contenitori termici chiusi con chiusura ermetica per la conservazione della temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi, secondo gli orari stabiliti dalle competenti Direzioni Didattiche.

E’ fatto obbligo alla ditta aggiudicataria il trasporto dei pasti in idonei contenitori termici multi porzione e al successivo scodellamento da effettuarsi nei locali dove avviene la refezione, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

La ditta aggiudicataria dovrà, prima dell’avvio del servizio, acquisire gli orari destinati al servizio mensa nei diversi plessi stabiliti da ciascuna direzione didattica.

L’elenco analitico degli orari stabiliti come sopra dovrà essere trasmesso al servizio Pubblica Istruzione del Comune, Servizio Mensa, entro due giorni antecedenti all’avvio del servizio. Eventuali variazioni in corso d’anno dovranno essere comunicate entro il primo giorno feriale disponibile.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura con l’utilizzo di prodotti disinfettanti.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell’art. 5 della L. 30 aprile 1962, n. 283 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all’art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n. 327 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere effettuati in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche organolettiche degli alimenti, tenuto conto che i valori nutrizionali sono stati calcolati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.

In particolare è fatto espresso obbligo alla Ditta aggiudicataria:

- fornire le posate, i bicchieri e le salviette che dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant’altro possa accidentalmente essere ingerito;

- pulire e igienizzare le verdure e la frutta con prodotti specifici lo stesso giorno del consumo, comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;

- fornire acqua oligominerale naturale, con moderato contenuto di residuo fisso, garantendo una quantità minima pari a 0,5 litri per ciascun utente. In ogni caso la ditta è tenuta a fornire qualsivoglia quantità richiesta solo esclusivamente durante la somministrazione dei pasti.

- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce o altro) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quantità della materia prima da lavorare, lasciando il resto della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente, le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- è tassativamente vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, ecc;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti consentiti in cella frigorifera a + 2°C / + 4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali e quali;
- non scongelare i prodotti all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- le uova pastorizzate una volta aperte, devono essere consumate in giornata;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- usare esclusivamente sale marino iodato;
- non utilizzare "preparati" per purè e nessun alimento contenente glutammato. Quale addensante è consentito solo l'utilizzo di farina o la fecola di patate;

- non utilizzare prodotti in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- per le operazioni di impanatura a base di latte e uova usare solo uova pastorizzate;
- per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento “antiaderente” va immediatamente sostituito in presenza di graffi, per evitare il rischio di trasmissione di sostanze chimiche nocive negli alimenti;
- osservare le grammature degli alimenti previste nell’**Allegato 2** “Menù-Ricettario e grammature”.

ART. 13 MENÙ

La ditta aggiudicataria è obbligata all’osservanza dei menù tipo di cui all’**Allegato 2** al presente Capitolato, predisposti dall’A.S.L. – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e adottati dal Comune. Il menù potrà comunque essere soggetto a variazione, al fine di migliorare il livello di gradimento.

Il menù predisposto con rotazione di 4 settimane e diversificato per il periodo autunno/inverno (dall’avvio del servizio fino al 31 marzo) e primavera/estate (dal 1 aprile al 30 giugno) è così strutturato:

un primo;
 un secondo;
 un contorno;
 pane;
 frutta fresca di stagione (o macedonia);
 acqua oligominerale naturale.

Dovrà, inoltre, essere fornito il formaggio grattugiato nelle quantità sufficienti per le esigenze degli utenti presenti e la giusta quantità di olio extra vergine di oliva, con cui condire gli ortaggi.

A cura della ditta aggiudicataria deve essere esposto in ogni sede in cui viene consumato il pasto.

Ai fini del rispetto della tradizione e della promozione dei prodotti locali, nell’arco di ogni anno scolastico, dovranno essere organizzate n.2 iniziative in cui proporre menù tipici. Le suddette iniziative dovranno essere organizzate in tutte le sedi scolastiche.

ART.14 VARIAZIONI DI MENÙ

Di norma i menù non sono modificabili se non previa intesa e autorizzazione dell’Amministrazione comunale. Sono consentite variazioni solo in casi particolari che devono essere motivati; a titolo esemplificativo: guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, interruzione temporanea della produzione a causa di incidenti, interruzioni dell’energia elettrica, sciopero e/o assemblee del proprio personale, situazioni di emergenza derivanti da problematiche di natura meteorologica ecc.

Resta inteso che le eventuali variazioni del menù, non comporteranno alcun onere aggiuntivo rispetto a quanto stabilito nel presente capitolato.

La ditta aggiudicataria si impegna, in occasione di visite didattiche, a garantire la sostituzione del pasto giornaliero con la fornitura di un cestino picnic individuale, così composto:

- panino imbottito con formaggio;
- panino imbottito con prosciutto cotto senza polifosfati;
- banana o frutto di stagione;
- mezzo litro di acqua oligominerale naturale;

- un pacchetto monoporzione di biscotti secchi;
- un bicchiere e tovagliolo monouso.

Su richiesta delle direzioni didattiche interessate vi potranno essere, inoltre, variazioni di menù in occasione di particolari eventi o festività (per es. a Carnevale, Natale etc) introducendo alimenti tradizionalmente consumati in quelle occasioni.

L'erogazione delle pietanze alternative dovrà essere preventivamente concordata con l'Amministrazione Comunale.

Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali di cui al successivo art. 15 "Diete speciali", la ditta aggiudicataria deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati che sia il più simile possibile agli stessi.

Tutte le eventuali modifiche non comporteranno variazioni delle condizioni economiche praticate.

ART.15 DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria è tenuta, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

- a) Diete speciali per motivi di salute;
- b) Diete in bianco/ temporanee;
- c) Diete speciali per motivi etico – religiosi.

La prenotazione delle Diete speciali deve essere effettuata con le stesse modalità previste per i menù ordinari.

a) Diete speciali per motivi di salute

La ditta aggiudicataria deve fornire le derrate necessarie per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie, di tipo cronico e/o a carattere transitorio, o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

La prescrizione delle diete speciali per motivi di salute deve essere rilasciata dal medico curante con apposito certificato medico predisposto in base a quanto previsto dalla legislazione vigente.

La ditta aggiudicataria, sulla base di quanto indicato nelle certificazioni mediche, provvederà a predisporre e personalizzare i menù e le ricette afferenti ai pasti da somministrare.

I menù previsti nelle diete speciali per motivi di salute dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menù ordinario.

Ogni dieta speciale per motivi di salute deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali per motivi di salute devono essere confezionate in vaschette monoporzione munite di coperchio contrassegnato con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da utilizzare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e delle Linee guida regionali per la Ristorazione pubblica approvate con determinazione n.558 del 8 giugno 2017;

Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separati dal resto della produzione.

b) Diete in bianco/temporanee

La ditta aggiudicataria deve approntare diete in bianco qualora ne venga fatta richiesta al momento della

prenotazione del pasto. Tale tipologia di dieta non potrà essere somministrata, agli utenti che ne abbiano fatto richiesta, per più di due giorni consecutivi.

Le diete in bianco sono costituite da:

- pasta o riso in bianco,
- carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri, oppure formaggi o prosciutto crudo o cotto;
- patate/carote lessate;
- mela;
- pane.

c) Diete speciali per motivi etico-religiosi.

La ditta aggiudicataria deve garantire diete speciali determinate da motivazioni etiche o religiose debitamente indicate al momento dell'iscrizione al servizio.

All'interno di tale categoria rientrano anche le diete speciali per vegetariani secondo quanto stabilito nelle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica vigenti. In tal caso la ditta aggiudicataria deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi appositamente predisposti la cui composizione deve rispettare la struttura del menù ordinario, con le quantità previste dalle tabelle dietetiche di cui all'Allegato 2 al presente atto.

I menù dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menù ordinario.

ART.16 CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

Per la conservazione e il trasporto dei pasti dovranno essere utilizzati contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici secondo la normativa vigente.

Prima dell'avvio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione il piano dei trasporti, con l'indicazione per ciascun automezzo, delle scuole servite e dell'ordine con cui vengono effettuate le consegne. Il piano dei trasporti dovrà essere organizzato in modo tale da ridurre al minimo i tempi intercorrenti tra la partenza dal centro di produzione e la consegna dei pasti presso le scuole, in modo da garantire le tempistiche indicate dall'organizzazione scolastica, nonché quelle indicate dalla ditta nel progetto tecnico.

I mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari dovranno essere muniti di idonea attestazione per il trasporto esclusivo degli alimenti e dovranno essere altresì in numero sufficiente per consentire la consegna nell'arco di **55 minuti** a decorrere dal momento della partenza dal centro cottura. Per il trasporto è richiesto l'utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale (Euro 6, Gpl, ibridi ecc).

La fornitura dei pasti ad ogni plesso scolastico dovrà essere accompagnata da apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicato, oltre a quanto previsto dalle norme vigenti in materia, la data, l'ora di ultimazione della cottura, l'ora di arrivo e il quantitativo dei pasti.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle normative vigenti (DPR 327/80), non devono essere utilizzati per trasporto promiscuo di pasti con altro materiale, devono essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e adeguatamente igienizzati prima del carico dei pasti.

Prima della stipula del contratto devono essere comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale i dati identificativi degli automezzi utilizzati, modello e targa, copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto degli alimenti. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

ART.17 MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La ditta aggiudicataria deve assicurare il trasporto e la distribuzione dei pasti presso le sedi scolastiche indicate nell'Allegato 1 .

La ditta aggiudicataria è tenuta a svolgere le operazioni di distribuzione dei pasti ed inoltre tutte le attività accessorie connesse alla somministrazione del pasto.

Il pasto dovrà essere somministrato entro le fasce orarie individuate dalle scuole in relazione alle esigenze di ciascun plesso Scolastico e nei tempi indicati nel presente Capitolato.

La ditta aggiudicataria deve prestare molta cura alla corretta distribuzione delle diete, sia per quanto attiene all'integrità delle confezioni che alla corretta individuazione dei bambini cui sono destinate.

E' di particolare importanza favorire un clima di convivialità nel momento del consumo del pasto nei refettori. Il personale addetto alla distribuzione del pasto, adeguatamente formato, dovrà interagire fattivamente con il personale scolastico e con i bambini affinché essi fruiscono del pasto nel modo adeguato, nel rispetto di quei principi che contribuiscono a fare della refezione scolastica un'opportunità educativa e di socializzazione.

ART. 18 PERSONALE ADDETTO

La ditta aggiudicataria deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione comunale.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento.

In materia di personale la ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, osservare le seguenti prescrizioni:

- per il personale in servizio, che entra in contatto con i minori, l'Appaltatore dovrà, altresì, trasmettere il certificato rilasciato ai sensi dell'art. 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro" del Decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre 2002, n. 313;
- il personale impiegato per l'appalto deve essere alle dipendenze della ditta aggiudicataria e 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;
- l'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere per numero, professionalità, mansioni e livello, adeguato e coerente con l'organizzazione del lavoro e dichiarato in fase di offerta dalla ditta aggiudicataria, fatte salve eventuali riorganizzazioni necessarie in relazione alle necessità del servizio. In particolare il numero degli addetti alla distribuzione dei pasti nei diversi plessi scolastici non deve essere inferiore al rapporto 1 operatore per **n. 30 utenti**.
L'Amministrazione comunale si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere;
- il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione.
Prima della sottoscrizione del contratto la ditta dovrà presentare un piano organizzativo del personale distinto per tipologia di servizio.
Almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio dovrà poi trasmettere l'elenco nominativo del personale

adibito al servizio, garantendo la regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS/INAIL) e quant'altro previsto dalle norme vigenti in materia.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo inoltre di osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

L'elenco del personale richiesto per il servizio relativo al presente appalto è riportato **nell'Allegato 3 "Elenco personale richiesto per il servizio"**.

Clausola Sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore. A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato **nell'Allegato 4 "Elenco personale in servizio nell'a.s. 2024-25"**.

ART.19 REFERENTE DEL SERVIZIO E UFFICIO

La ditta aggiudicataria si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio, che risponda all'Amministrazione anche per conto delle associate in caso di raggruppamento temporaneo di imprese. Il responsabile del servizio deve possedere autonomia operativa adeguata sotto il profilo organizzativo e in grado di far fronte a tutte le eventuali problematiche che dovessero insorgere nel corso dell'appalto. Il responsabile del servizio assume il ruolo di referente per gli utenti, gli operatori e l'Amministrazione. Il responsabile del servizio dovrà garantire la propria reperibilità per tutto l'arco orario giornaliero nel quale si effettua il servizio.

In caso di assenza o impedimento tecnico del responsabile del servizio la Ditta aggiudicataria provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, dovrà individuare un ufficio e un recapito telefonico nel territorio del Comune di Olbia per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.

Dieci giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire all'Amministrazione Comunale comunicazione scritta da parte della ditta aggiudicataria contenente:

- indirizzo dell'ufficio e recapito telefonico con pronta reperibilità, posta elettronica e posta elettronica certificata;
- nominativo del responsabile del servizio.

ART. 20 IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

Il personale è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla legislazione vigente, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovranno essere impiegati prodotti detergenti disinfettanti ed asciugamani monouso.

La ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione degli addetti, a propria cura e spese:

- guanti da lavoro e guanti adeguati alla manipolazione e porzionamento dei cibi sia cotti che crudi;

- cuffie monouso per capelli;
- rotoli di carta monouso per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura i dispenser di liquido disinfettante.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro da usare esclusivamente durante le ore di servizio adeguati alle mansioni degli operatori.

Gli indumenti dovranno essere riposti negli appositi armadietti personali a norma di legge.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari.

Durante l'esecuzione del servizio il personale della Ditta aggiudicataria dovrà essere munito del cartellino identificativo, riportante:

- **foto personale;**
- **nome e cognome;**
- **qualifica;**
- **nome della Ditta.**

Il cartellino identificativo è personale e può essere usato esclusivamente dal titolare.

ART. 21 FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, formulazione, preparazione e somministrazione degli alimenti e delle diete speciali e sulle misure da adottare in materia di igiene, sicurezza e prevenzione nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro e della normativa di riferimento.

L'aggiornamento e la formazione, inseriti in un apposito piano, dovranno essere garantiti all'avvio del servizio. La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre il piano di formazione che intende realizzare per i propri dipendenti avvalendosi della collaborazione di docenti o tutor qualificati.

Il piano di formazione sarà oggetto di valutazione da parte della commissione di gara con esclusione della formazione obbligatoria ai sensi di legge.

ART. 22 IGIENE E PULIZIA- SMALTIMENTO RIFIUTI

Tutte le attività di pulizia e sanificazione e disinfestazione da eseguire presso il centro di produzione pasti, sono a carico della ditta aggiudicataria, così come le attività di pulizia e sanificazione dei tavoli da eseguire nei refettori o aule dove vengono somministrati i pasti delle scuole.

La ditta aggiudicataria dovrà tenere a disposizione dell'Amministrazione le procedure adottate che dovranno essere corredate da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti). Il personale che effettua le pulizie deve indossare i previsti dispositivi di protezione individuale.

I prodotti detergenti e disinfettanti utilizzati devono essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente sui detergenti, sui prodotti disinfettanti o disinfestanti, in particolare, in conformità alle specifiche tecniche del DM 51 del 29/01/2021 e ss.mm.ii. Criteri ambientali minimi (CAM) per l'affidamento dei servizi di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile e sanitario, nonché per la fornitura di prodotto detergenti.

È assolutamente vietato detenere negli stessi spazi adibiti alla preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, materiale destinato alle pulizie a titolo esemplificativo: detersivi, scope, stracci etc.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale idoneo o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione

del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani provenienti sia dal centro di cottura che dai refettori mediante raccolta differenziata e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Dovrà fornire i contenitori e i sacchetti idonei per lo smaltimento rifiuti da collocare nel centro produzione pasti e nei refettori delle scuole.

ART.23 SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

Il Comune di Olbia utilizza per la gestione del servizio mensa, la piattaforma software School E-Suite di “Progetto e Soluzioni”, le cui caratteristiche soddisfano le esigenze dell’ufficio.

Pertanto la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare esclusivamente tale piattaforma software per lo svolgimento delle attività gestionali legate al servizio di mensa scolastica, in particolare:

- a) visualizzazione delle iscrizioni al servizio di mensa scolastica;
- b) rilevazione presenze/assenze;
- c) inserimento delle diete speciali;
- d) inserimento tariffe posti a carico dell’utenza sulla base ISEE;
- e) anagrafica utenti: elenco alunni / scuola frequentata;
- f) comunicazioni con le famiglie;
- g) consultazione informazioni/saldi;
- h) esportazione in formati comuni (Excel, DBF, Testo, CSV);
- i) estratti conto in formato “.pdf”;
- l) comunicazioni attivazione / cessazione posizione / codice utente alunno.

E’ fatto obbligo alla ditta aggiudicataria al termine del pasto, in ogni classe in cui avviene la ristorazione, invitare le insegnanti alla compilazione di apposito form, sulla piattaforma digitale che verrà indicata dall’amministrazione comunale, inerente il gradimento e il consumo di ogni singola portata da parte dei minori.

Per qualunque assistenza sulla piattaforma software, l’appaltatore potrà contattare la Software-House di cui verranno comunicati i riferimenti al momento dell’aggiudicazione.

Saranno a carico dell’appaltatore:

- i costi per la formazione del proprio personale nell’utilizzo della piattaforma software messa a disposizione dall’Ente;
- il costo degli SMS che verranno utilizzati dal sistema informatico per le notifiche ai genitori, pari a circa 10000 sms annui.

ART. 24 CONTROLLI INTERNI E MONITORAGGIO

L’Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere ai controlli sulla modalità di conduzione del servizio sia presso il centro di cottura, che nei mezzi di trasporto e nelle scuole allo scopo di accertare il rispetto degli obblighi previsti nel presente capitolato.

Il sistema dei controlli, avente ad oggetto tutte le fasi del processo di erogazione del servizio di refezione scolastica è un sistema complesso, nel quale intervengono diversi attori.

I controlli, effettuati anche dalle Autorità competenti, potranno essere di diverse tipologie tra cui:

- controlli documentali (controlli su registrazioni, reportistica del sistema gestione qualità, del sistema di monitoraggio, ecc...);
- controlli analitici consistenti nel prelievo di campioni da parte delle Autorità competenti;
- controlli sulle grammature fornite.

Tali controlli potranno essere effettuati anche a mezzo di apposita strumentazione e senza preavviso.

Accanto alle attività di controllo in senso proprio, si collocano le attività di monitoraggio della qualità del servizio, compresa quella percepita, alla cui realizzazione concorre lo stesso appaltatore.

Sono i controlli interni al processo e si sviluppano attraverso le procedure di certificazione della qualità che, in modalità di autocontrollo, garantiscono la sicurezza igienica del prodotto fornito, comprese anche analisi microbiologiche sia sulle derrate e sui pasti prodotti che sulle superfici di lavorazione e sulle attrezzature. Tali controlli sono in capo al gestore del servizio che, deve inoltre mettere a disposizione dell'amministrazione comunale tutta la documentazione e tutte le registrazioni del proprio Sistema di Gestione della Qualità (UNI EN ISO 9001:2008 o sistema equivalente) nonché tutta la documentazione relativa alle altre certificazioni richieste.

Il controllo dell'Amministrazione, qualora rilevasse irregolarità, oltre che all'applicazione di penali, di cui all'art. 27 del presente capitolato, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dalla ditta aggiudicataria che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

ART.25 PASTO CAMPIONE

In osservanza alle norme vigenti in materia, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve prelevare una porzione a campione di ciascun alimento somministrato giornalmente. Il campione deve essere mantenuto refrigerato a temperatura tra i 0° e +4 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi.

Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

ART. 26 INDAGINI DI “CUSTOMER SATISFACTION”

La ditta aggiudicataria si impegna a rilevare annualmente la qualità del servizio percepita dall'utenza. I dati acquisiti dovranno essere analizzati e i risultati dell'indagine dovranno confluire in apposita relazione digitale da produrre all'Amministrazione appaltante entro il mese di maggio di ciascun anno.

La Ditta aggiudicataria si impegna, inoltre, ad intervenire sull'organizzazione del servizio al fine di rimuovere gli eventuali rilievi, avanzati dall'utenza, per migliorare la qualità complessiva dello stesso, in accordo con la Stazione Appaltante.

ART. 27 PENALI

L'Appaltatore dovrà scrupolosamente attenersi a quanto contenuto nel presente capitolato e nel progetto presentato per il presente appalto. E' facoltà dell'Amministrazione effettuare tramite il personale degli Uffici di competenza e in qualsiasi momento, controlli e sopralluoghi per verificare la rispondenza del servizio fornito. L'Appaltatore è obbligato a fornire agli incaricati al controllo tutta la collaborazione necessaria agevolando tutte le verifiche ritenute necessarie.

a) Penali in caso di ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai sensi dell'art.126 del D.Lgs 36/2023

1. Omessa o tardiva comunicazione afferente alla documentazione richiesta dalla Stazione Appaltante: 1 per mille al giorno dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo;
2. Omessa o tardiva trasmissione delle relazioni tecnico-operative afferenti il servizio: 1 per mille al giorno dell'ammontare netto contrattuale per ciascun giorno di ritardo oltre alla sospensione dei pagamenti.

b) Penali afferenti all'esecuzione del servizio:

1) Inadempienze riferite agli standard relativi alle materie prime

1.1 utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche:

penale pari a € 2.000,00 per ogni giorno in cui il servizio viene erogato in maniera non conforme.

1.2 violazione delle disposizioni generali sui prodotti alimentari ed etichettatura: penale pari a € 1.000,00 per ciascuna violazione riscontrata.

2) Inadempienze riferite agli standard quantitativi dei pasti convenzionali

2.1 mancato rispetto delle grammature, verifica su 5 porzioni (con tolleranza +/- 5%): penale pari a € 500,00 per ciascuna verifica.

3) Inadempienze riferite agli standard relativi ai menù

3.1 in caso di mancato rispetto del menù: penale pari a € 1.500,00 per ciascun giorno di somministrazione dei pasti;

3.2 in caso di mancato rispetto delle prescrizioni previste dal capitolato per la preparazione dei pasti (prescrizione sul legame fresco-caldo, prescrizioni sulla cottura, prescrizioni sulle modalità di preparazione, confezionamento): penale pari a € 2.000,00 per ogni giorno in cui viene erogato il servizio;

3.3 in caso di difformità nella preparazione di diete speciali in particolare rispetto a quanto previsto dal certificato o di errori da parte del personale della ditta aggiudicataria nella distribuzione all'utente destinatario della dieta speciale: penale pari a €500,00 per i casi meno gravi, fino alla risoluzione contrattuale in caso di errata somministrazione di pasto idoneo ad utenti destinatari di diete speciali per motivi di salute.

4) Inadempienze riferite agli standard igienico sanitari

4.1 in caso di mancata conservazione del pasto – campione: penale pari a €5.000,00 per ciascuna giornata;

4.2 in caso di non corretta applicazione del piano di pulizia e sanificazione delle cucine, dei refettori/aule e degli automezzi adibiti al trasporto pasti: penale pari a € 2.000,00;

4.3 in caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie prescritte per il personale addetto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti: penale pari a € 1.000,00;

4.4 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei di qualsiasi genere nei pasti, imputabile alle fasi di lavorazione, trasporto e distribuzione: penale pari a €500,00 per ogni plesso scolastico in cui viene riscontrata l'inadempienza. **E' prevista la risoluzione contrattuale in tutti quei casi in cui i corpi estranei all'interno dei pasti possano costituire grave pericolo per la salute e l'incolumità degli utenti.**

4.5 in caso di mancato rispetto delle prescrizioni sulla raccolta dei rifiuti: penale pari ad €500,00.

5) Inadempienze riferite all'attività di distribuzione dei pasti

5.1 in caso di ritardo nella consegna dei pasti superiore a 15 minuti: penale pari a € 500,00;

5.2 in caso di consegna anticipata dei pasti superiore ai 15 minuti: penale pari a € 500,00

5.3 in caso di mancata consegna dei pasti: penale pari a € 1.000,00 più l'importo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti non consegnati;

5.4 in caso di incompleta, consegna dei pasti: penale pari a € 250,00 più il 50% del prezzo unitario contrattuale a pasto per il numero dei pasti incompleti.

6 Inadempienze riferite al personale impiegato

6.1 per il mancato rispetto di ogni clausola relativa al personale di cui agli artt. 18 , 19, 20 e 21 del presente capitolato: penale pari a €500,00.

7 Inadempienze riferite all'attività di monitoraggio

7.1 In caso di mancato rispetto degli obblighi di "customer satisfaction" di cui all'art. 26 del presente capitolato: penale pari a € 5.000,00;

7.2 nel caso di disservizi nel sistema di informatizzato della gestione pasti, con mancato ripristino nelle 4 ore lavorative successive alla segnalazione: penale pari a € 300,00 per ciascuna giornata.

8. Altre inadempienze riferite alle forniture:

8.1. Per ciascun prodotto non conforme a quanto stabilito dalla normativa in materia di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti: penale pari a € 500,00 per ciascun prodotto non conforme;

8.2 Mancata corrispondenza delle forniture rispetto alle bolle di consegna: penale pari a € 1.500,00 per ciascuna fornitura non conforme;

8.3 Etichettature sulle forniture alimentari non conformi alle norme vigenti: penale pari a € 1.000,00 per ciascun prodotto non conforme;

8.4 Prodotti alimentari conservati oltre il periodo di scadenza riportato sull'etichetta: penale pari a € 1.500,00 per ciascun prodotto rilevato.

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ma comunque riferiti al mancato rispetto di prescrizioni del capitolato e del progetto tecnico, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva di applicare ulteriori penalità, da un minimo di euro 200,00 ad un massimo di euro 2.000,00.

c) penali per la componente ICT

1. mancato rispetto delle misure di sicurezza ICT: saranno a carico dell'Appaltatore tutti costi derivanti dal mancato rispetto delle misure di sicurezza ICT, in particolare quelli da multe da parte del GDPR.

d) modalità di contestazione e applicazione delle penali

Le contestazioni afferenti alla gestione difforme del servizio rispetto a quanto stabilito nel contratto e nel presente capitolato e nel progetto tecnico presentato dalla Ditta in sede di gara, saranno contestate per iscritto dalla Stazione Appaltante e in analoga modalità l'appaltatore dovrà presentare le proprie controdeduzioni entro 5 giorni della data di notifica della contestazione stessa.

Il mancato accoglimento delle controdeduzioni comporterà l'applicazione delle penali di cui sopra, così come la presentazione delle stesse in ritardo rispetto alle tempistiche stabilite dall'Amministrazione.

Le penalità a carico dell'appaltatore saranno applicate tramite trattenute di pari importo sulle fatture mensili emesse.

Le penali di alle lett. a), b) e c) non possono comunque superare complessivamente il 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale.

L'applicazione delle penali sopra indicate non precluderà il diritto dell'Amministrazione comunale a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

ART. 28 GARANZIA DEFINITIVA

L'Appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 117 del D.Lgs. n.36/2023, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. Per salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10 per cento, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Se il ribasso è superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione e secondo le modalità previste dal comma 8, art. 117, D.Lgs. n.36/2023. La stazione appaltante può richiedere all'aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, per la garanzia provvisoria.

La stazione appaltante ha il diritto di valersi della garanzia, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio di cui al presente capitolato nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore. La stazione appaltante si riserva di incamerare la garanzia per il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma. La garanzia prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia definitiva è progressivamente svincolata in funzione dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nel limite massimo dell'80 per cento dell'importo garantito. L'ammontare residuo del 20 per

cento è svincolato a conclusione del contratto, previo accertamento degli adempimenti, sulla base del certificato di verifica di conformità.

Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, di un documento attestante la regolare esecuzione del servizio.

Per quanto non previsto nel presente articolo, si rinvia all'art. 117 del d.lgs 36/2023.

ART.29 MODALITA' DI PAGAMENTO

L'importo globale dell'appalto verrà corrisposto in rate mensili posticipate a partire dalla data di avvio del servizio.

Entro il termine massimo di cinque giorni dalla scadenza del periodo di riferimento, la Stazione Appaltante predispone lo stato di avanzamento del servizio che riassume tutte le prestazioni eseguite dall'inizio dell'appalto sino ad allora con la ritenuta dello 0,50% sull'importo netto progressivo delle prestazioni. Le ritenute dello 0,50% saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'attestazione della regolare esecuzione e previo rilascio di apposito documento di regolarità contributiva (DURC).

Lo stato di avanzamento del servizio ed il certificato di pagamento verranno trasmessi all'Appaltatore affinché, entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento dello stesso, provveda a restituirlo firmato. All'atto della firma l'Appaltatore potrà aggiungere le eventuali contestazioni che ritiene opportune rispetto alle operazioni di verifica.

Con la firma e la sottoscrizione dello stato di avanzamento, l'Appaltatore potrà procedere all'emissione della fattura per l'importo indicato nello stato di avanzamento del servizio in formato elettronico e trasmessa attraverso il Sistema di interscambio, ai sensi dell'articolo 1, commi da 209 a 214, della legge 24 dicembre 2007, n. 244, e successive modificazioni.

La fattura dovrà riportare obbligatoriamente il Codice Identificativo Gara (C.I.G.), il Codice Univoco Ufficio (CUU) nonché il riferimento alla determinazione di impegno di spesa che verranno comunicati dall'Amministrazione.

La Stazione Appaltante, emesso il certificato di pagamento provvederà al pagamento entro 30 giorni dal ricevimento della fattura.

In conformità alla normativa vigente, la liquidazione delle fatture avverrà previa verifica effettuata dall'Ente circa la regolarità contributiva dell'appaltatore.

Resta inteso che i pagamenti verranno sospesi nel caso vengano contestate all'Appaltatore inadempienze nell'esecuzione del servizio che possano comportare l'applicazione delle penali. Per tale sospensione o ritardo l'appaltatore non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento danni.

La sospensione del termine di pagamento si intende cessata a decorrere dalla data della dichiarazione del RUP individuato dall'Ente che attesti l'avvenuto adempimento da parte dell'appaltatore ovvero che dichiari, a seguito di chiarimenti, che non sussistono le condizioni per l'applicazione delle penali.

Ai fini del rispetto della Legge 13.08.2010, n. 136, l'appaltatore dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari. Gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, dovranno essere comunicati, entro sette giorni dall'avvio del servizio. I bonifici riporteranno, tra gli altri elementi, il codice CIG relativo alla gara.

In applicazione dell'art. 117, c. 9, D.Lgs. 36/2023 il pagamento della rata di saldo è subordinato alla costituzione di una cauzione o di una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa pari all'importo della medesima rata di saldo maggiorato del tasso di interesse legale applicato per il periodo intercorrente tra la data di emissione del certificato di collaudo o della verifica di conformità nel caso di appalti di servizi o forniture e l'assunzione del carattere di definitività dei medesimi.

ART. 30 ANTICIPAZIONE DEL PREZZO SUL VALORE DELL'APPALTO

Ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., su richiesta dell'appaltatore, potrà essere concessa l'anticipazione del prezzo dell'appalto per un importo sino al 20 per cento calcolato sul valore delle prestazioni di ciascuna annualità, da corrispondere all'appaltatore entro quindici giorni dall'effettiva prestazione utile relativa a ciascuna annualità.

L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione.

La predetta garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del decreto legislativo del 1 settembre 1993, n. 385, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'articolo 106 del decreto legislativo del 1 settembre 1993, n. 385. L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti.

Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione dell'anticipazione.

ART. 31 RESPONSABILITÀ E POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di una polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi e dipendenti, da mantenere in essere per tutta la durata contrattuale con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione medesima. In particolare l'Appaltatore dovrà essere in possesso delle polizze sottospecificate:

a) Polizza R.C.T. (Responsabilità civile verso terzi). L'Appaltatore si obbliga a tenere indenne l'Assicurato, anche per quanto svolto da persone di cui lo stesso deve rispondere, di quanto questi sia tenuto a pagare quale civilmente responsabile a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi per morte, lesioni personali e danneggiamenti a cose verificatisi in relazione all'attività oggetto dell'appalto (comprese le complementari, accessorie, connesse e collegate) svolta anche presso terzi con un massimale € 3.000.000,00 per sinistro/anno. Le polizze dovranno specificare che tra le persone si intendono compresi gli utenti dei servizi e altri soggetti terzi eventualmente coinvolti.

La polizza R.C.T. deve avere validità non inferiore alla durata dell'appalto e contenere inoltre la seguente clausola aggiuntiva:

- i danni a terzi conseguenziali e da interruzione di esercizio con un limite minimo assicurato pari al 10% del massimale di polizza.

b) Polizza R.C.O. (Responsabilità civile verso prestatori di lavoro). L'Appaltatore, inoltre, si obbliga a tenere indenne l'Assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile per gli infortuni sofferti dai propri prestatori di lavoro € 2.500.000,00 per sinistro/anno con il massimo di € 1.000.000,00 per persona.

A ogni scadenza annuale delle polizze deve essere prodotta attestazione dell'avvenuto pagamento dei relativi premi.

L'Appaltatore comunicherà tempestivamente all'Amministrazione comunale il verificarsi di eventuali infortuni occorsi all'utenza o a terzi durante le attività oggetto dell'appalto.

Qualora l'appaltatore sia già in possesso di una polizza attiva avente le caratteristiche sopra dette, potrà produrla in copia autentica, con apposita appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione garantisce anche eventuali danni per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto e con l'inserimento delle clausole sopra specificate che si ritengono obbligatorie.

ART. 32 ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'Appaltatore ometta di eseguire, anche solo in parte, la prestazione dei servizi oggetto del presente appalto con le modalità e i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altro Appaltatore l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore.

All'Appaltatore inadempiente saranno addebitati costi e danni eventualmente causati all'Ente.

Per il risarcimento dei danni l'Amministrazione potrà rivalersi mediante trattenute sugli eventuali crediti dell'Appaltatore o sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere reintegrato entro tre giorni dalla richiesta dell'Amministrazione.

ART. 33 RECESSO

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento tenendo indenne l'appaltatore mediante il pagamento delle prestazioni relative ai servizi e del valore delle forniture utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

Ai sensi dell'art. 11 Allegato II.14 al D.Lgs 36/2023 Il decimo dell'importo del servizio non eseguito ai fini dell'applicazione dell'articolo 123, comma 1, del codice è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta, e l'ammontare netto dei servizi eseguiti. Le forniture utili esistenti in magazzino, il cui valore è riconosciuto dalla stazione appaltante a norma del comma 1 dell'articolo 123 del codice, sono soltanto quelli già accettati dal direttore dell'esecuzione o dal RUP in sua assenza, prima della comunicazione del preavviso di recesso di cui al comma 2 del medesimo articolo 123 del codice.

L'esercizio del diritto di recesso è manifestato dalla stazione appaltante mediante una formale comunicazione all'appaltatore da darsi per iscritto con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna il servizio e verifica la regolarità del servizio reso.

ART. 34 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto previsto dall'art.121 del dlgs 36/2023 la Stazione Appaltante ha facoltà di risolvere il contratto durante il periodo di sua efficacia nelle ipotesi disciplinate dall'art. 122 dello stesso codice. La Stazione Appaltante dovrà risolvere il contratto qualora nei confronti dell'Appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al codice dei contratti.

In ogni caso si procederà alla risoluzione del contratto quando il responsabile dell'esecuzione del contratto accerta un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni. In tale ipotesi invia al RUP una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima delle prestazioni regolarmente eseguite, il cui importo può essere riconosciuto all'Appaltatore. Egli formula, altresì, la contestazione degli addebiti all'Appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Appaltatore abbia risposto, la Stazione Appaltante dichiara risolto il contratto.

Costituiscono altresì causa di risoluzione del contratto:

- la sospensione del servizio non autorizzata dall'Amministrazione se l'infrazione viene reiterata per più di 3 volte;
- la non ottemperanza, entro 7 giorni dalla richiesta, alle direttive dell'Amministrazione Comunale in merito alla sostituzione degli operatori non ritenuti idonei se l'infrazione viene reiterata per più di 3 volte;
- l'inidoneo approvvigionamento, conservazione, stoccaggio, manipolazione, preparazione e somministrazione delle derrate alimentari, se l'infrazione viene reiterata per più di 3 volte;
- l'inidonea qualità e quantità delle porzioni di alimenti serviti in relazione alle tabelle dietetiche predisposte ed autorizzate dall'apposito Servizio di Igiene Alimentare della A.S.L. se l'infrazione viene reiterata per più di 3 volte;
- l'inidonea pulizia, disinfezione, sanificazione ambienti, se l'infrazione viene reiterata per più di 3 volte;
- inosservanza delle norme relative alla sicurezza finalizzate alla tutela dei bambini e delle bambine e del personale operante all'interno delle strutture;
- qualsivoglia comportamento lesivo della dignità dei bambini e delle bambine.

Nel caso di risoluzione del contratto l'Appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto anche in relazione alle maggiori spese sostenute dalla Stazione Appaltante per l'affidamento a terzi del servizio di che trattasi.

ART. 35 SUBAPPALTO

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

Il concorrente può dichiarare, nella documentazione di gara, le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare.

Sono comunque vietati l'integrale cessione del contratto di appalto e l'affidamento a terzi dell'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni che ne sono oggetto, così come l'esecuzione prevalente delle lavorazioni ad alta intensità di manodopera.

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1 al Codice. Gli operatori economici possono indicare nella domanda di partecipazione o nel DGUE una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il medesimo contratto collettivo di lavoro del contraente principale, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall'appaltatore, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto oppure riguardino le prestazioni relative alla categoria prevalente. Nei casi di cui all'articolo 11, comma 2-bis, il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il contratto collettivo di lavoro individuato ai sensi del medesimo articolo 11, comma 2-bis, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative del contratto individuato ai sensi del predetto comma 2.

Ai sensi del comma 2-bis dell'art.119 del D.Lgs. 36/2023 e ss. mm.ii nei contratti di subappalto comunicati alla stazione appaltante è obbligatorio l'inserimento della clausola di revisione prezzi riferite alle prestazioni oggetto del subappalto ai sensi dell'art. 60 comma 2 del medesimo D.Lgs.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Ai sensi dell'art. 119, co. 2, del D.Lgs. 36/2023 le prestazioni oggetto del contratto di appalto da eseguire a cura dell'aggiudicatario sono le seguenti:

prestazioni effettuate dal personale adibito al centro cottura e alla somministrazione dei pasti.

ART. 36 CESSIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto disposto all'art. 119 (subappalto) la cessione è consentita nei casi previsti dall'art. 120, comma 1, lettera d) punti 2 e 3 del D.Lgs. 36/2023.

E' ammessa la cessione dei crediti, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 120 comma 12 e art. 6 dell'all. 2.14 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 37 AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 38 TRATTAMENTO E TUTELA DATI PERSONALI

L'Appaltatore dichiara di aver ricevuto prima della sottoscrizione del contratto di fornitura/servizio le informazioni di cui agli artt. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "Regolamento UE"), circa il trattamento dei dati personali, conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione del contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti riconosciuti ai sensi della predetta normativa. Tale informativa è contenuta nel disciplinare di gara che deve intendersi in quest'ambito integralmente trascritto.

Con la sottoscrizione del contratto, il rappresentante legale dell'Appaltatore acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito, si impegna ad adempiere agli obblighi di rilascio dell'informativa e di richiesta del consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito dell'esecuzione del contratto per le finalità descritte nel disciplinare di gara e sopra richiamate;

La S.A. acconsente espressamente al trattamento da parte dell'aggiudicatario dei dati relativi alla fatturazione, rendicontazione e monitoraggio per le finalità connesse all'esecuzione del contratto.

Inoltre, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 20 D.Lgs. 36/2023), il fornitore prende atto della pubblicazione e diffusione dei dati e/o della documentazione che la legge impone di pubblicare, tramite il sito internet www.comune.olbia.ot.it sezione amministrazione trasparente collegata alla Banca dati nazionale dei contratti pubblici ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. 36/2023

Con la sottoscrizione del contratto l'Appaltatore acconsente espressamente al trattamento dei dati personali e si impegna a improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto della normativa vigente (Regolamento UE 2016/679), ivi inclusi gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità Garante per la protezione dei dati personali. In particolare si impegna ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e, in ogni modo, non compatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti.

L'aggiudicatario si impegna ad adottare le misure di sicurezza di natura fisica, logica, tecnico ed organizzativa adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, ivi compresa quelle specificate nel contratto, unitamente ai suoi allegati; si impegna, altresì ad osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e privacy ed a farle osservare ai relativi dipendenti e collaboratori, opportunamente autorizzati al trattamento dei Dati personali.

L'aggiudicatario prende atto che l'ente potrà operare verifiche periodiche, ispezioni ed audit, anche tramite soggetti terzi autorizzati dallo stesso, volti a riscontrare l'applicazione e l'adeguatezza delle misure di sicurezza dei dati personali applicate.

In ragione dell'oggetto del Contratto, la Stazione Appaltante nomina l'Appaltatore, che accetta, quale "Responsabile del trattamento" dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE; a tal fine, l'Appaltatore si impegna ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e

trasparenza nel pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 5 del Regolamento UE e nei provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali, limitandosi ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e, in ogni modo, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti.

L'Appaltatore si impegna all'adozione delle "Misure Tecniche e Organizzative" individuate **nell'Allegato 5 al presente capitolato**. L'Appaltatore dovrà consentire alla S.A. di eseguire anche tramite terzi audit e verifiche sulla corretta applicazione nelle norme in materia di trattamento dei dati personali da parte dell'Appaltatore e/o dei suoi sub affidatari e subappaltatori.

Nel caso in cui l'Appaltatore violi gli obblighi previsti dalla normativa in materia di protezione dei dati personali, o agisca in modo difforme o contrario alle legittime istruzioni impartitegli dal Titolare, oppure adotti misure di sicurezza inadeguate rispetto al rischio del trattamento risponderà integralmente del danno cagionato agli "interessati". In tal caso, l'Amministrazione potrà applicare le penali eventualmente previste nel Contratto e/o risolvere il contratto attuativo ed escutere la garanzia definitiva, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'Appaltatore si impegna ad osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e riservatezza ed a farle osservare ai relativi dipendenti e collaboratori quali persone autorizzate al trattamento dei Dati personali.

ART.39 CODICE DI COMPORTAMENTO

L'Aggiudicatario si obbliga ad informare puntualmente tutto il personale di cui si avvale delle disposizioni contenute nel D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici" afferenti agli obblighi in esso contenuti, nonché a vigilare sull'osservanza delle stesse da parte di tutti i dipendenti e collaboratori, oltre che dai subappaltatori.

ART. 40 RISERVATEZZA

L' Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso o comunque a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L' Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che il Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Amministrazione. L'Appaltatore si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dalla normativa sul trattamento dei dati personali (Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati) e ulteriori provvedimenti in materia.

ART.41 RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore è esclusivo responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto di cui al presente capitolato. L'Appaltatore dovrà, altresì, osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

E' fatto carico allo stesso di dare piena attuazione, nei riguardi del personale assunto degli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'appaltatore si obbliga ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni di ordine interno che venissero comunicate dall'Amministrazione.

ART.42 DOMICILIO LEGALE

Per gli effetti del contratto l'Appaltatore dovrà eleggere domicilio legale nel Comune di Olbia ai sensi delle disposizioni vigenti.

ART.43 SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'Appaltatore tutte le spese inerenti la stipula del contratto compresa la registrazione, imposte e bolli. In particolare il contraente dovrà corrispondere l'importo dell'imposta di bollo in conformità alla tabella di cui all'allegato I.4 del D.Lgs. 36/2023. L'importo esatto verrà quantificato e comunicato solo dopo l'aggiudicazione dell'appalto.

ART. 44 CONTROVERSIE

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione appaltante e l'Appaltatore, in ordine all'esecuzione del servizio ed all'applicazione delle norme contrattuali, saranno devolute al Giudice competente del foro di Tempio Pausania.

ART. 45 RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente atto, si rinvia alle disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia, alle norme emanate dalla Comunità Europee e recepite nell'ordinamento italiano nonché a disposizioni regolamentari dell'Ente.

IL RUP

Dr.ssa Maria Antonietta Malduca