



COMUNE DI OLIENA

Provincia di Nuoro

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Prot. n.

Oliena, 24/06/2024

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO DEL COMUNE DI OLIENA PERIODO DAL 10.07.2024 AL 31.12.2024. CIG B237C8AE20
--

PREMESSA

Il Comune di Oliena ha aderito al Progetto “**MENSArda – Mense Sarde a Km 0**”, finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna, approvato dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma Agro Pastorale del Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall'ANCI Sardegna e dall'Agenzia Laore Sardegna al fine di promuovere l'istituzione di mense a chilometro zero per la ristorazione collettiva, partecipando alla manifestazione di interesse finalizzata all'individuazione di comuni interessati ad aderire al network “amici di MENSArda – mense a km 0”.

Il presente Capitolato speciale d'appalto è stato elaborato avvalendosi delle Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione R.A.S., n. 1567 del 05/12/2016 dell'Assessorato Igiene e Sanità e Assistenza Sociale

Il presente appalto ha le seguenti finalità:

- rendere effettivo il diritto allo studio generalizzando la frequenza della scuola materna e sostenendo lo sviluppo, nella scuola dell'obbligo, dell'orario a tempo pieno e le altre attività di integrazione e sostegno in risposta alle esigenze della Comunità locale;

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la “filiera corta” e la riduzione degli sprechi. La mensa scolastica è un ottimo strumento di educazione alimentare e sanitaria. In occasione della refezione scolastica il bambino può apprendere che il suo stato di salute dipende dal suo comportamento alimentare e potrà migliorare le abitudini dietetiche giungendo all'età adulta con una maggior consapevolezza riguardo il corretto rapporto col cibo e uno stato nutrizionale migliore.

A tal fine è importante che la mensa non sia solo un luogo dove alimentarsi ma rappresenti un ambiente dove fare educazione nutrizionale, ambientale, sanitaria e sociale. Si può perseguire questo obiettivo tramite programmi di educazione alimentare sia ad integrazione dei programmi scolastici svolti dagli insegnanti, sia durante il momento della refezione scolastica, o la merenda in collaborazione con insegnanti, genitori, operatori sanitari e produttori agricoli e fornitori.

L'elaborazione del menù della refezione scolastica deve essere associata ad interventi di educazione alimentare che coinvolgano gli insegnanti, gli addetti al servizio, i genitori e i ragazzi, facendo sì che la ristorazione scolastica sia uno strumento di rinforzo dei corretti stili di vita. La mensa scolastica deve fornire menù adeguati alle esigenze nutrizionali dei bambini, contribuendo in modo importante all'assunzione complessiva giornaliera.

Il pasto in mensa è un'occasione di educazione al gusto, per abituare i bambini a nuove e diversificate esperienze gustative, per superare la monotonia che talora caratterizza la loro alimentazione. È anche importante che la ristorazione valorizzi la cultura, la varietà e le differenze fra i territori, contribuendo a mantenere vive le tradizioni locali. Particolare attenzione va riservata alle produzioni agrobiodiverse della Regione Sardegna riconosciute dalla L.R. 16/2014 e iscritte al repertorio regionale ai sensi della stessa legge e rilevabili sul sito “biodiversitasardegna.it”.

RIFERIMENTI NORMATIVI:

- Legge regionale 19.01.2010, n. 1 Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23/06/1998 n. 18;
- Dm Ambiente 25 luglio 2011 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) oggi sostituito dal Dm Ambiente 10 marzo 2020;

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

- Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione R.A.S., n. 1567 del 05/12/2016 dell'Assessorato Igiene e Sanità e Assistenza Sociale – deliberazione G.R. 14.07.2015, n. 36/6;
- Legge Regionale 13 marzo 2018, n. 8 “Nuove norme in materia di contratti pubblici di lavori, servizi e forniture;
- Linee guida Educazione Alimentare 2015 approvate dal M.I.U.R.;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11/06/2010;
- L.R. 31/1984 – Nuove norme sul diritto allo studio e sull’esercizio delle competenze delegate;
- Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel Settore della Pubblica Amministrazione adottato con il Decreto Ministeriale dell’11 Aprile 2008 (G.U. n. 107 del 8 maggio 2008) e aggiornato con Decreto 10 Aprile 2013 (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013);
- Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'[articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78](#), recante delega al Governo in materia di contratti pubblici;
- Esperienze innovative già attuate in ambito regionale e nazionale;
- Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare.
- Norme del Codice Civile in quanto applicabili; e da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

Art. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del Servizio ristorazione scolastica, comprendente l’approvvigionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti, per il solo pranzo del mezzogiorno, per gli alunni ed il personale avente diritto delle scuole dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Oliena.

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha durata di sei mesi a decorrere presumibilmente dal 10/07/2024 e in ogni caso dalla data dalla data del verbale di avvio di esecuzione del servizio. Ai sensi dell'art. 120 del D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 l'Amministrazione comunale si riserva di avvalersi della diminuzione o dell'aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto nonché dell'opzione di proroga del servizio al mese di gennaio 2025 "ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto."

ART. 3 -IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

L'importo presunto complessivo dell'appalto è pari ad € € 105.408,50 (euro centocinquemilaquattrocento,50), IVA al 4%, esclusa; detto importo comprende i costi per la sicurezza non soggetti a ribasso che sono quantificati in complessivi € 1.442,00 (euro mille quattrocento quarantadue/00, IVA al 4% esclusa)

L'importo complessivo a base di gara comprende il costo della manodopera che la stazione appaltante ha stimato in € 49.592,42 (Iva al 4% esclusa) calcolato sulla base dei seguenti elementi: personale attualmente in servizio, livelli di inquadramento, ore di lavoro e applicazione del CCNL di settore e riferiti ai servizi di preparazione dei pasti, somministrazione, direzione e coordinamento.

CCNL 7 giugno 2023 Turismo – Pubblici esercizi, Ristorazione ecc.

L'importo dell'appalto non è quantificabile esattamente in quanto soggetto a variabili, come il numero degli allievi e degli insegnanti, così come il numero dei plessi.

Ciò, tenuto conto e in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti iscritti all'anno scolastico 2023/2024, del numero di personale docente e A.T.A. assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola, e dei costi per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 5,80 (euro cinque,80 centesimi), (comprensivo di € 2,78/pasto per manodopera), oltre € 0,08/pasto relativi ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, esclusa I.V.A. 4%.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice annuale FOI (**indice** dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI).

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza e finanziamento MIUR per il personale docente avente diritto.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, l'informatizzazione del sistema per la gestione della rilevazione delle presenze e del pagamento delle rette relative al servizio di refezione scolastica, la fornitura di tutte le eventuali attrezzature necessarie ed eventualmente mancanti, la manutenzione ordinaria e straordinaria o la sostituzione di quelle esistenti, sia negli ambienti cucina, nei magazzini e celle frigo che negli gli ambienti dedicati alla somministrazione e consumazione dei pasti. Nonché di tutti i piatti, le stoviglie ed i bicchieri e tovaglioli, occorrenti per la somministrazione dei pasti, le spese ed ogni altro onere espresso e no, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è determinato, come segue:

	Pasti alunni	Pasti docenti e personale ATA	Tot. Pasti alunni, docenti e personale ATA
Scuola dell'infanzia	5017,60	896	5913,60
Scuola primaria	9062,40	768	9830,40
Scuola secondaria	1920,00	175	2095,00
	16000,00	1839	17839,00

Il numero totale dei pasti annuali ha un valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

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

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle medesime condizioni del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

Il corrispettivo effettivo sarà rapportato alla reale dimensione del servizio attivato, in relazione al numero dei pasti effettivamente resi.

Tale importo, pertanto, previo accordo tra le parti, potrà subire variazioni in relazione a variazioni del numero degli utenti e/o a eventuali ulteriori attività aggiuntive integrative.

Nel caso fosse necessario un aumento delle prestazioni di cui sopra, potrà essere avanzata la relativa richiesta alla Ditta aggiudicataria agli stessi patti e condizioni del contratto originario.

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza sarà presumibilmente composta:

- da 78 alunni della scuola dell'Infanzia;
- da 141 alunni della scuola Primaria;
- da 77 studenti della scuola secondaria di 1°;
- da 33 Docenti e Personale ATA aventi diritto;
- Il servizio potrà essere esteso ad altre tipologie di utenza previa individuazione di apposite risorse.

Il numero degli utenti è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero (in aumento o diminuzione) non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione. Qualora, in corso di validità del contratto, i fruitori dovessero diminuire o mancare completamente per mancanza di richieste o per altre ragioni, la D.A. non potrà avere pretese di alcun genere e a nessun titolo.

ART. 5 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico di ciascuna scuola:

- Scuola dell'infanzia n. 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì, indicativamente dall'ultima settimana di settembre alla terza settimana di dicembre;
- Scuola Primaria n. 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì, indicativamente dall'ultima settimana di settembre alla terza settimana di dicembre;

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

- Scuola secondaria di 1° grado n. 2 giorni a settimana i martedì e venerdì, indicativamente dall'ultima settimana di settembre fino alla terza settimana di dicembre;

La somministrazione dei pasti verrà effettuata negli orari fissati dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione.

ART. 6 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, secondo le modalità di rilevazione giornaliera indicate agli artt. 14 e seguenti.

ART.7 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di OLIENA ed il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

L'aggiudicataria si impegna a:

- fornire, prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo con le rispettive qualifiche del personale che intende impiegare nell'attività e di altro personale con gli stessi requisiti per le eventuali sostituzioni;
- istituire prima dell'avvio del servizio, se la propria sede legale risulta fuori dalla provincia di Nuoro, una propria sede operativa nel Comune di Oliena;
- A garantire la continuità del servizio in tutto l'arco dell'anno;
- individuare al proprio interno un Referente, comunicandone il nominativo all'Ente appaltante. Il Referente dovrà assicurare la reperibilità nella fascia oraria dalle 9.00 alle 16.00.
- garantire, qualora vi siano variazioni rispetto ai nominativi presentati la sostituzione del personale con altro di pari professionalità e qualifica (fatto salvo il rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti in materia), provvedendo tempestivamente al relativo aggiornamento dei citati 'elenchi' in caso di sostituzioni definitive. In ogni caso l'appaltante si riserva il diritto, in qualsiasi momento e per giusta causa, di richiedere la sostituzione del

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

personale che non presenti i requisiti previsti per le mansioni cui è preposto o che non mantenga un comportamento corretto e professionale, indispensabile per la specificità del servizio. In tal caso, l'Impresa aggiudicatrice, fatti salvi i propri diritti, dovrà provvedervi entro i termini fissati dal competente servizio comunale.

- dotare, a proprie spese e sotto la propria responsabilità, il proprio personale di un 'documento' di riconoscimento contenente l'indicazione del soggetto giuridico di appartenenza, le generalità e la qualifica dell'operatore (da esibire a richiesta);
- garantire l'applicazione integrale dei vigenti contratti, che disciplinano il rapporto di lavoro del personale impiegato sotto le proprie dipendenze e il rispetto delle normative vigenti in materia di assicurazioni sociali e di prevenzione infortuni. Il soggetto aggiudicatario è tenuto a fornire la documentazione relativa al rapporto di lavoro degli operatori complessivamente impiegati per l'espletamento dei servizi di cui al presente Capitolato; L'Ente appaltante è esonerato da qualsiasi responsabilità al riguardo;
- garantire l'adozione di misure orientate a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato, nonché l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto o della concessione e alle prestazioni da eseguire anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare., ai sensi dell'art. 57 del D. Lgs 36/2023.
- l'Aggiudicatario dovrà altresì provvedere alla fornitura di tutto il materiale necessario allo svolgimento del servizio e quindi delle singole attività programmate.
- L'appaltatore dovrà redigere il Piano Sostitutivo di Sicurezza e di Coordinamento; nonché l'eventuale documentazione prevista dalle recenti disposizioni del Nuovo Testo Unico in Materia di Sicurezza(D.Lgs. n. 81/2008- Titolo IV da art. 88 ad art. 104 e successivi).

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

- L'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia e dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento (EU) n. 782/2013) o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti;

- L'appaltatore provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- Per quanto concerne l'acqua da utilizzare per la preparazione dei pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche;
- In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore utilizzare acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi;
- La preparazione dei pasti;
- Il menù deve prevedere la somministrazione di un primo piatto, un secondo piatto, il contorno, il pane, la frutta di stagione o dessert, acqua naturale della rete idrica comunale o, solo nei casi in cui la stessa venga dichiarata non potabile, acqua naturale in bottiglia (1/2 litro per pasto);
- L'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- L'allestimento dei tavoli dei refettori;
- Il porzionamento e la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- L'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- Lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- La fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, e/o vassoi, tovaglioli, inclusi gli arredi del refettorio ove non sufficienti. L'utilizzo di piatti, posate e bicchieri monouso è consentito solo in casi del tutto eccezionali.
- I pasti dovranno essere preparati giornalmente presso i punti cottura delle seguenti scuole di proprietà comunale: Scuola Materna di Via Einaudi e Scuola Elementare di Predu Murta;

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

- I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori così come segue:
 - Nel refettorio presso la Scuola dell'Infanzia di Via Einaudi a OLIENA – sede di punto cottura;
 - Nel refettorio presso la Scuola Elementare di Santa Maria a OLIENA (pasti trasportati);
 - Nel refettorio presso la Scuola dell'Infanzia di Predumurta a OLIENA – sede di punto cottura;
 - Nel refettorio presso la Scuola Elementare di Predumurta a OLIENA, situata nello stesso stabile al piano superiore rispetto al punto cottura ubicato al piano terra presso la Scuola dell'Infanzia;
 - Nel refettorio presso le Scuole Medie di Viale Italia a OLIENA (pasti trasportati);

- Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti dal centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro 30 minuti dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.

- L'impresa dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, avvio ed utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione dei pagamenti delle quote utenti e delle prenotazioni dei pasti. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere gestito mediante un sistema informatizzato.

INOLTRE:

- La Ditta appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di OLIENA e senza oneri aggiuntivi, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, nonché l'eventuale consegna di pasti a domicilio a favore di utenti segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali. Il costo unitario è quello contrattuale.
- Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso o di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.
- L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di tutte le eventuali attrezzature necessarie eventualmente mancanti, alla manutenzione ordinaria e straordinaria o alla sostituzione di quelle esistenti, sia negli ambienti cucina, nei magazzini e celle frigo che negli ambienti dedicati alla somministrazione e consumazione dei pasti. Deve infine fornire tutti i piatti, le stoviglie ed i bicchieri e tovaglioli, occorrenti per la somministrazione dei pasti.

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

- L'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata alla copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di Euro 2.000.000,00 (due milioni/00), con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice i **locali** dati in uso comprendenti:

- Il refettorio presso la Scuola dell'Infanzia di Via Einaudi a OLIENA – sede di punto cottura;
- Il refettorio presso la Scuola Elementare di Santa Maria a OLIENA (pasti trasportati);
- Il refettorio presso la Scuola dell'Infanzia di Predumurta a OLIENA – sede di punto cottura;
- Il refettorio presso la Scuola Elementare di Predumurta a OLIENA situata nello stesso stabile al piano superiore rispetto al punto cottura ubicato al piano terra adiacente alla Scuola dell'Infanzia;
- Il refettorio presso le Scuole Medie di Viale Italia a OLIENA (pasti trasportati);
- I locali dei punti cottura e i locali refettori adeguati. I refettori sono dotati di tavoli e sedie in numero sufficiente.
- I locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;

Mette inoltre a disposizione le **attrezzature** esistenti e date in uso sono indicate nell'allegato **M**.

L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti al presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso.

L'Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti o inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 9 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

È richiesta un'organizzazione del Servizio in ottemperanza alle Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione R.A.S., n. 1567 del 05/12/2016 dell'Assessorato Igiene e Sanità e Assistenza Sociale

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge 23.12.1999, n.488 (Finanziaria 2000) e della L.R. n. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

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

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

la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi assicurando che:

-per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei;

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

-la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;

-l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;

-la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune richiede all'I.A. di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n. 575/2006, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

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

L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

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

Intende inoltre promuovere l'utilizzo di una quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica, le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea", consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici. I suddetti bandi prevedono altresì un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

Per prodotto “**biologico**” si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti aventi un’etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

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

Per prodotto “**tradizionale**” si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs. 30 aprile 1998, n. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell’elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell’offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all’approvvigionamento delle derrate alimentari.

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

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi LR. n. 1/2010.

ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

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

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

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 11 - GESTIONE INFORMATIZZATA: ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE CONTRIBUZIONE UTENZA.

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione del Comune di Oliena un sistema informatizzato per la gestione dei vari aspetti del servizio:

- anagrafiche utenti;
- prenotazione, cancellazione e pagamento dei pasti;
- divulgazione menù e richiesta diete speciali;
- reportistica del servizio, statistiche ed effettuazione di controlli;
- comunicazioni verso gli utenti (e-mail, sms e avvisi).

Il sistema gestionale deve essere accessibile in modalità web dagli operatori del Comune o soggetti da esso incaricati opportunamente identificati ed autorizzati con vari livelli di permessi (operatore, gestore, responsabile, amministratore del sistema, ...).

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

L'impresa aggiudicataria provvede, a propria cura e spese, alla fornitura di un sistema fruibile dall'utenza attraverso web application – accessibile anche via smartphone (sito responsive) – e compatibile con i principali sistemi operativi desktop e mobili.

Attraverso l'applicazione, l'utente – dopo una opportuna fase di registrazione e autenticazione - deve poter effettuare tutte le principali operazioni di comunicazione e interfacciamento al servizio online quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, l'iscrizione al servizio, la prenotazione/gestione dei pasti, la ricezione delle comunicazioni, il controllo della spesa e dei pagamenti effettuati.

Le informazioni relative alle prenotazioni devono essere immediatamente fruibili dal Centro Cottura e dalla Stazione appaltante che deve essere messa nelle condizioni di visualizzare ed elaborare i riepiloghi dei totali giornalieri per Scuola/Classe/diete speciali riferite al nome e cognome del bambino e/o in forma aggregata, grazie ad una rilevazione nominativa dei pasti, garantendo, comunque, il rispetto dei requisiti di privacy.

L'aggiudicatario deve, inoltre, garantire un sistema di invio avvisi destinato ai genitori per comunicazioni relative a pagamenti, modifica del servizio, ecc. Tali avvisi dovranno essere trasmessi via sms senza limitazioni e posta elettronica. Il canone del servizio e il costo dell'invio degli avvisi saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria per tutta la durata dell'appalto.

Nell'ambito della massima fruibilità dei servizi di pagamento, l'aggiudicatario deve proporre modalità di pagamento del ticket mensa al fine del miglioramento del servizio, senza che ciò comporti aggravio di spese per l'Amministrazione e per gli utenti. Tutte le attività di pagamento elettronico – incluso l'invio tramite applicazione mobile – devono essere rese accessibili attraverso la piattaforma PagoPA presso tutti i Prestatori di Servizi di Pagamento che aderiscono al sistema stesso.

Deve essere prevista l'estrazione di dati per l'emissione di eventuali fatture elettroniche e la registrazione dei relativi pagamenti.

Il sistema deve prevedere inoltre:

- a. la gestione dei solleciti e dell'insolvenza finalizzata all'invio delle notifiche agli utenti, alla registrazione dei pagamenti e alla predisposizione degli elenchi per l'invio dei ruoli, con rispettive reportistiche e analisi dei dati;
- b. la creazione di modelli o attestazioni personalizzabili, incluse quelle previste a fini fiscali;
- c. una parte di accesso da parte degli utenti ove questi possano direttamente evincere la loro situazione, sia contabile che in merito ai pasti erogati;
- d. l'elaborazione dei fogli di classe per agevolare la verifica dei presenti.

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

La Ditta ha a suo carico:

- a. l'inserimento della banca dati utenti prima dell'inizio di ciascun nuovo anno scolastico e tutti gli aggiornamenti nel corso del singolo anno scolastico, con caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo quotidiano in relazione alla tariffa assegnata;
- b. la predisposizione e generazione di lettere di sollecito, con le tempistiche che verranno comunicate dal Comune, per tutti gli utenti a debito, da elaborare su modello indicato e da consegnare in formato pdf (con relativo elenco dei solleciti generati) all'ufficio comunale competente che provvederà alla spedizione. L'ufficio può richiedere anche la consegna delle note in formato digitale editabile;
- c. le procedure di promozioni annuali prima dell'inizio di ogni anno scolastico;
- d. l'assistenza tecnica per l'avvio e il corretto funzionamento del gestionale.
- e. Il gestionale deve verificare la corrispondenza dei dati (codice fiscale con altri dati anagrafici, pasti prenotati con pasti somministrati, ...) e segnalare eventuali anomalie.

La piattaforma informatizzata offerta deve rispettare tutti i requisiti di conformità al Regolamento (Ue) 2016/679 (GDPR) per il trattamento dei dati personali, riportando una descrizione esplicita dei seguenti elementi:

- la formazione in tema di privacy e obblighi di riservatezza per il personale interessato della gestione del servizio;
- le certificazioni di sicurezza del provider e dei Data Center utilizzati per l'erogazione del servizio;
- l'ubicazione fisica dei dati personali e la loro restituzione/cancellazione alla cessazione del contratto di servizio;
- l'adozione di misure di sicurezza idonee rispetto ai rischi per i diritti e le libertà degli interessati;
- le modalità di notifica e di supporto in caso di data breach;
- le modalità di ricorso a subappaltatori e i relativi obblighi;
- le modalità di auditing/ispezione da parte del titolare;
- la disponibilità alla designazione a responsabile esterno del trattamento. Deve essere fornita al momento di rilascio del servizio un documento di analisi e valutazione dei rischi (DPIA – art. 27 GDPR).

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

ART. 12 – PERSONALE

Ai sensi dell'art. 57 del Codice, al fine di promuovere la stabilità occupazionale, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, in caso di cambio di gestione, si stabilisce per l'affidamento l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, con applicazione dei contratti collettivi di settore, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'impresa prescelta, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art.51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n.81.

Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

ART. 13 – ORGANICO ADDETTI

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicati al Comune. L'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:30. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART. 14 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente i contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto o della concessione e alle

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

prestazioni da eseguire anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto, nonché a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testé precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 15 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

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

Ai sensi del reg. ce 852/2004:

autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione,

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

-salute e sicurezza sul lavoro;

-addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre:

-alimentazione e dietetica;

-origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate;

-metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc.).

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'I.A. deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

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

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. ce 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli tessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 16 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto a predisporre un menù con tabelle dietetiche da sottoporre all'approvazione A.S.L. come disposto dalle linee Guida Regionali. Al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, il Piano del menù proposto dall'appaltatore, che sarà adottato dal Comune, previa approvazione del Servizio SIAN della ASL, dovrà essere articolato in due stagioni (Inverno e Primavera) e per ogni stagione si dovranno prevedere due menù alternativi.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, i menù e le tabelle dei pesi a Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 17 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate negli atti di gara e nell'offerta tecnica, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

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

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli approvati dal servizio SIAN della ASL sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

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

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto previsto nel presente Capitolato.

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

In particolare, si richiede:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4°C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2°C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto e del formaggio siano effettuati la mattina stessa e che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;

È, inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili - aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali
- non utilizzare precotture ed evitare sovra cotture per minestre, zuppe, verdure e pasta

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

È assolutamente vietato:

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

ART. 18 -CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi-razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10°C).
2. Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.
3. Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multi-porzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.
4. Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'I.A.

ART. 19 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

L'I.A. deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

- I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'I.A. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa-eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ART. 20 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

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

ART. 21 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

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

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

ART. 22 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 20 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienicosanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

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

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

ART. 23 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

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

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

ART. 24 - COMMISSIONE MENSA

Al fine di assicurare la partecipazione dell'utenza al servizio in oggetto, l'Amministrazione comunale, in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio, ha provveduto all'istituzione di una Commissione Mensa.

ART. 25 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali adibiti al servizio (Centro cottura, Refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

È, altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 26 – PENALI

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, oltre alle sanzioni previste per legge, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00;
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00;
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00;
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00;
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00;
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00;
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00;
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00;
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00;
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00;
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00;
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00;
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00;
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00;
- Mancato rispetto delle norme del presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 500,00;
- Mancato rispetto delle prestazioni previste nell'offerta tecnica (incluse quelle aggiuntive e migliorative): € 500,00;

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 27 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 28 -PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

L'amministrazione contraente pagherà mensilmente alla ditta aggiudicataria quanto dovuto in via posticipata sulla base di regolari fatture emesse dalla stessa, entro 30 (trenta) giorni dalla data del loro ricevimento trasmessa con le modalità previste dalla normativa di riferimento.

Il codice d'ufficio per l'inoltro della fattura è UFVXC9 <http://www.comune.oliena.it>;

Le fatture dovranno essere corredate dal dettaglio del numero dei pasti forniti, distribuiti e trasportati;

L'Amministrazione competente procederà a disporre il pagamento di quanto dovuto alla ditta aggiudicataria solo a seguito della verifica della regolarità della fattura stessa e dell'acquisizione del documento unico di regolarità contributiva che non evidenzia inadempienze.

Le fatture dovranno:

- a) essere intestate al Comune di Oliena – Corso Vittorio Emanuele, snc - 08025 Oliena - P.IVA 00156030918 – Servizio Ristorazione scolastica.
- b) indicare il codice CIG, nonché tutti i dati relativi al pagamento: numero conto corrente dedicato e/o relativo codice IBAN;

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

- c) indicare il numero e la data della determinazione dirigenziale di impegno di spesa, come previsto dal Decreto Interministeriale n. 132 del 24 agosto 2020;
- d) indicare i costi e gli oneri per la sicurezza relativi al periodo di riferimento.

Si precisa che, in mancanza dei suddetti elementi, le fatture saranno rifiutate.

La Stazione Appaltante potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria ogni documento utile alla verifica delle posizioni contributive dei soggetti impiegati nell'esecuzione dell'appalto.

Il pagamento verrà effettuato previo accertamento di regolarità contrattuale e di quella contributiva tramite DURC.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora:

- a) vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta;
- b) la Ditta non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti. In caso di ritardati pagamenti da parte del Comune - salvo giustificati motivi - saranno riconosciuti interessi moratori previsti dalla normativa in vigore.
- c) Mancato rispetto delle disposizioni di cui agli artt. 10 e 11 del presente capitolato in merito a : promozione della cultura alimentare e trasmissione trimestrale all'S. A. di relazione dettagliata sugli esiti della rilevazione della qualità delle prestazioni.

Troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del DPR 26 ottobre 1972, n. 633 (scissione dei pagamenti - split payment) o del reverse charge.

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente erogati e ai dati circa le presenze giornalieri rilevate nell'apposito report che sarà cura del gestore allegare alla fattura stessa. Il report dovrà indicare espressamente, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati, pagati ed erogati.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penali, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente adottando la scissione dei pagamenti (split payment) e coerentemente con le disposizioni di cui all' ART. 14 - GESTIONE INFORMATIZZATA: ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E RICOSSIONE CONTRIBUZIONE UTENZA.

In caso di irregolarità contributiva il pagamento rimarrà sospeso fino a regolarizzazione del D.U.R.C., salvo quanto previsto dall'art. 6, comma 8, del D.P.R. 05.10.2010, n. 207.

Sulle somme dovute saranno operate le detrazioni per gli importi eventualmente dovuti a titolo di penale ovvero le detrazioni per ogni altro indennizzo o rimborso contrattuale previsto dal presente capitolato.

ART. 29 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Si applicano le disposizioni di cui agli artt. 122, 123 e 124 del D. lgs n. 36/2023.

Inoltre ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

L) La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 6 novembre 2012, n. 190.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Si fa riferimento agli art. 122, 123 e 124 del DLGS. 36/2023

ART. 30 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 31 -FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie e nei casi previsti all'art. 13 del DLGS 104/2010. Foro competente: Nuoro.

ART. 32 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Il Comune di Oliena con sede in Oliena C.so Vittorio Emanuele email: (catte.natalina@comune.olienu.it) pec: protocollo@pec.comune.olienu.it, tel: 0784/280213, nella sua qualità di Titolare del trattamento dei dati, tratterà i dati personali conferiti con la presente modulistica, sia su supporto cartaceo sia con modalità informatiche e telematiche, esclusivamente al fine di espletare le attività di erogazione dei servizi richiesti, nell'esecuzione dei compiti di interesse

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante

pubblico o comunque connessi all'esercizio dei pubblici poteri propri dell'Ente, nel rispetto dei principi di cui al Regolamento UE 2016/679.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale, da collaboratori dell'Ente ovvero da soggetti esterni espressamente nominati come Responsabili del trattamento dal Titolare. Al di fuori delle ipotesi sopra richiamate, i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi. Gli interessati hanno il diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento, ai sensi degli artt. 15 e ss. RGDP. Apposita istanza è presentata al Responsabile della Protezione dei dati dell'Ente (ex art. 38, paragrafo 4, RGDP), individuato nella società Nicola Zuddas s.r.l., p.i. 01913870927, con sede in Via G.B. Tuveri n° 22, 09129 - Cagliari, Tel. 070-370280, email privacy@comune.it, pec roberto.zuddas@pec.comune.it. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Responsabile del Procedimento

ART. 33 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Il Responsabile dell'Area

Dott.ssa Natalina Catte

Per accettazione _____ Timbro e firma del legale rappresentante