

COMUNE DI PERFUGAS
Provincia di Sassari

**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA**



CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 Oggetto dell'appalto
- Art. 2 Carattere del Servizio
- Art. 3 Durata dell'appalto
- Art. 4 Estensione o contrazione del contratto
- Art. 5 Importi a base di gara
- Art. 6 Rischi da interferenze

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO

- Art. 7 Sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera agroalimentare
- Art. 8 Caratteristiche delle materie prime e manipolazione
- Art. 9 Conservazione delle derrate
- Art. 10 Operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura
- Art. 11 Acqua

CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

- Art. 12 Modalità di espletamento del servizio
- Art. 13 Modalità di distribuzione dei pasti
- Art. 14 Menù
- Art. 15 Trasporto dei pasti
- Art. 16 Ulteriori adempimenti a carico della ditta

LOCALI UTENZE E MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE

- Art. 17 Locali e utenze
- Art. 18 Misure di pulizia e sanificazione ambientale
- Art. 19 Rifiuti
- Art. 20 Controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature .

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTI

- Art. 21 Obblighi a carico dell'Ente committente
- Art. 22 Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria

PERSONALE

- Art. 23 Personale
- Art. 24 Obblighi verso il personale – osservanza dei contratti collettivi di lavoro
- Art. 25 Vestuario e dispositivi di protezione individuale

CONTROLLI

- Art. 26 Autocontrollo e tracciabilità
- Art. 27 Controlli
- Art. 28 Commissione mensa

RESPONSABILITÀ PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- Art. 29 Responsabilità della ditta aggiudicataria
- Art. 30 Contratto
- Art. 31 Divieto di cessione del contratto e di subappalto
- Art. 32 Penalità
- Art. 33 Contestazione delle inadempienze
- Art. 34 Risoluzione del contratto

Art. 35 Recesso
Art. 36 Controversie
Art. 37 Trattamento dati personali
Art. 38 Spese contrattuali
Art. 39 Conoscenza delle condizioni d'appalto
Art. 40 Effetti obbligatori del contratto
Art. 41 Rinvio a disposizioni di legge
Art. 42 Allegati tecnici

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica **a ridotto impatto ambientale** con pasti veicolati presso la Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo di Perfugas, con sede in via E. Toti n. 14. Tale servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e nella sanificazione del refettorio.

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverranno, **nelle more di tempo necessarie all'appontamento del locale cucina di proprietà del Comune**, presso il centro cottura dichiarato in sede di gara.

Il servizio deve essere espletato dalla Ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato, dalla relazione tecnica e dalle migliorie proposte in sede di offerta. Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione dei servizi sopra descritti sono a carico della Ditta aggiudicataria.

In particolare l'appalto prevede a carico dell'appaltatore:

- l'acquisto dei generi alimentari le cui caratteristiche merceologiche sono indicate **nell'allegato A** al presente capitolato;
- l'allestimento del locale cucina di proprietà del Comune con l'attrezzatura necessaria alla preparazione dei pasti (fornitura e installazione a titolo esemplificativo ma non esaustivo: forno ventilato, piano cottura, lavastoviglie, frigorifero, carrello porta vivande, utensileria per la preparazione dei pasti, armadietti per il vestiario degli addetti al servizio e per contenere i prodotti di pulizia e sanificazione);
- l'acquisto dei prodotti e delle attrezzature per la pulizia e sanificazione della cucina e del locale ad uso refettorio;
- la preparazione e somministrazione dei pasti con personale qualificato;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio e lo sparecchiamento;
- il trasporto dei pasti dal centro cottura al refettorio con appositi mezzi e contenitori;
- l'assistenza agli alunni della scuola dell'infanzia, provvedendo al taglio della carne e della frutta;
- la pulizia giornaliera delle attrezzature e dei locali dove si svolge il servizio (lavaggio e pulizia dei tavoli, delle sedie, lavaggio del pavimento e quant'altro necessario);
- il ritiro e differenziazione dei rifiuti;
- la preparazione e somministrazione di diete speciali in caso di comprovate situazioni patologiche e/o per motivi religiosi;
- provvedere all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;

Costituisce oggetto del presente capitolato anche il rispetto delle clausole e criteri ambientali minimi(green public procurement) previste per legge(DM 25.7.2011) nonché di quelle premianti e sociali previste dal disciplinare di gara ed eventualmente contenute nell'offerta tecnica.

Il servizio è rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia, al personale docente e al personale ATA avente diritto (in servizio in ciascuna classe durante la refezione).

I pasti, nelle more di tempo necessarie all'appontamento del locale cucina di proprietà del Comune, dovranno essere preparati nel centro cottura dichiarato in sede di gara e veicolati al refettorio della Scuola dell'Infanzia con sede in Perfugas, Via E. Toti n. 14.

La dimensione stimata del servizio di ristorazione scolastica è quantificata in circa 30 pasti giornalieri. Tale numero a titolo puramente indicativo, in quanto calcolato sulla base dei dati relativi all'ultimo anno scolastico e al numero degli alunni frequentanti il corrente anno scolastico, può variare, in più o in meno, nel corso dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso, di norma, tra il primo giorno utile del mese di ottobre e entro i primi quindici giorni del mese di giugno e dovrà essere

effettuato in un unico turno di pranzo, con i seguenti orari indicativi: turno inizio pranzo dalle ore 12.30 alle ore 13.30.

Detti termini possono essere anticipati e/o posticipati, per un periodo massimo di quindici giorni, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante.

Inizio e termine del servizio saranno comunicati in tempo utile dal competente ufficio comunale.

Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Art. 2 – Carattere del servizio

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto e soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

Art. 3 - Durata dell'appalto

L'appalto decorrerà da gennaio 2017 a marzo 2018.

I giorni di effettuazione del servizio, riferiti ai periodi sopra indicati, dovranno essere quelli segnalati dal dirigente scolastico sulla base del calendario scolastico della Regione Sardegna fatte salve le variazioni per cause di forza maggiore (sospensioni per consultazioni elettorali, scioperi, etc..) o quelle disposte dai competenti organi scolastici nell'ambito della propria autonomia.

L'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'Autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste del Dirigente Scolastico, si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze manifestate dalla scuola. In tal caso sarà cura dell'Amministrazione comunale comunicare, con congruo anticipo, all'Impresa aggiudicataria eventuali modifiche apportate al calendario.

L'Amministrazione si riserva di fissare la decorrenza iniziale dell'appalto nelle more di stipula del contratto, in considerazione del fatto che la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

Alla naturale scadenza, il contratto si intende cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

Art. 4 - Estensione o contrazione del servizio

L'Amministrazione si riserva la facoltà, a seguito di sopravvenute esigenze (richiesta del servizio per nuove classi o soppressione del servizio in altre già previste) di estendere o contrarre il servizio, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale dello stesso in conformità a quanto previsto dall'art.106, c.12 del D. Lgs n.50/2016.

L'affidatario è obbligato ad accogliere, agli stessi patti e condizioni del contratto, quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

È stabilito a favore dell'affidatario il solo preavviso di 15 giorni.

Art. 5- Importi a base di gara

L'importo complessivo, a base di gara del presente appalto, è così determinato:

- **€5,48** (cinque euro e quarantotto centesimi) a pasto normale ed **€6,48** (sei euro e quarantotto centesimi) a pasto speciale consumato, di cui €0,05 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso, per un totale presunto di €39.462,00 (IVA esclusa), commisurato a circa n. 7500 pasti.

L'importo stimato dell'appalto, per tutta la sua durata, è determinato, pertanto, in **€39.462,00** (IVA esclusa), di cui €377,50, IVA esclusa, per oneri relativi alla sicurezza, commisurato a circa n. 7500 pasti.

Si precisa che il numero dei pasti è determinato a titolo solo indicativo e presunto sulla base dei dati dell'ultimo anno scolastico e del numero degli alunni iscritti alla Scuola dell'Infanzia ed è suscettibile di variazioni in più o in meno, in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate nonché in relazione al calendario scolastico e alle altre eventuali circostanze modificate che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto.

L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né a risarcimento di danni.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo ed onere gravante sulla Ditta Appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserà di fatto e il gestore non potrà pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

Art. 6 – Rischi da interferenze

L'importo degli oneri della sicurezza da rischi di natura interferenziale è determinato in €----- così come indicato nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) allegato B) al presente capitolo.

Per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, la ditta è tenuta ad elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 7 - Sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro-alimentare

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

La stazione appaltante richiede alla ditta affidataria del servizio di conformare la progettazione ed 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 fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

La stazione appaltante chiede per l'espletamento del servizio l'impiego obbligatorio, nella misura minima del **40%**, degli alimenti utilizzati, di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, a freschezza garantita per la preparazione del menù, secondo quanto di seguito indicato.

Eventuali migliorie verranno valutate in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

Per prodotto **“biologico”** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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

Per prodotti **provenienti da agricoltura integrata** si intende una” strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico”, tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

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, tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;.

Per **prodotto “tradizionale”** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali (cfr. elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF, rif. Regione Sardegna), tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

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.

Per prodotto a “**freschezza garantita**” si intende il prodotto ortofrutticolo per il quale dal momento della raccolta al consumo non trascorrono più di 3 giorni.

L'impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrice circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi L.R.n°1/2010. L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 - cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per l'individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti - può essere strumento di garanzia della tracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità.

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

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti, a richiesta della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari utilizzate comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Art. 8 - Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

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

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato, “**Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari**”, **allegato A** al presente capitolato.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato (acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare) sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

I prodotti alimentari devono recare 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.vo n. 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 stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori.

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

Le carni dovranno essere, per almeno l'80% della fornitura, di provenienza regionale.

La frutta e la verdura dovranno essere di stagione , di produzione locale, preferibilmente provinciale o comunque regionale, quando trattasi di coltivazioni presenti in Sardegna;

I formaggi ed i latticini, debitamente certificati, dovranno essere di produzione locale, preferibilmente provinciale o comunque regionale;

Dovrà essere utilizzato formaggio parmigiano reggiano o grana padano grattugiato presso il centro di cottura.

L'olio utilizzato dovrà essere extra vergine di oliva e proveniente da coltivazioni della regione Sardegna.

E' consentito l'utilizzo di verdura surgelata nella misura massima del 10% sul totale;

È vietato l'uso:

- l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- l'uso di carni congelate;
- l'uso di carne pre - macinata, anche se conservata sottovuoto;
- l'uso di semilavorati deperibili pronti da cuocere;
- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo e altre preparazioni;
- il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L'Amministrazione Comunale potrà verificare in qualsiasi momento la qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, la denominazione delle ditte produttrici e fornitrice, le fatture di acquisto della merce oltre che la corrispondenza di quanto dichiarato nell'offerta tecnica rispetto alle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari.

L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti, **a carico della ditta appaltatrice**.

Art. 9 - Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati secondo la normativa vigente.

I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

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

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Art. 10- Operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, organolettica e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati devono essere sottoposti, prima della cottura, a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- lavaggio e taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

Art. 11 - Fornitura acqua durante i pasti

L'appaltatore è tenuto alla fornitura dell'acqua potabile da consumare durante i pasti da soddisfare mediante bottiglie pre-confezionate con prodotti a basso impatto ambientale. Deve essere garantito il consumo di acqua naturale esclusivamente di medio-alta qualità.

CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 12 - Modalità di espletamento del servizio

La somministrazione dei pasti si svolgerà nei giorni feriali (sabato escluso) nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico indicato dal dirigente della scuola in conformità al calendario scolastico della Regione Sardegna.

L'inizio e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso.

Eventuali interruzioni del servizio o diminuzioni dell'utenza per qualsiasi causa (scioperi del personale docente, gite scolastiche etc...) saranno comunicate con congruo anticipo (entro le 24 ore precedenti l'evento).

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi legati all'organizzazione scolastica che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, sarà dato preavviso alla Ditta direttamente **dalla direzione didattica della scuola** in tempo utile.

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti con personale qualificato, l'allestimento dei tavoli dei refettori, il trasporto dei pasti in appositi mezzi e contenitori, e la distribuzione al tavolo dei pasti con porzionatura nel piatto, lo sparecchiamento e la pulizia della cucina e del locale refettorio, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio, l'assistenza agli alunni durante il pasto.

I servizio prevede altresì l'eventuale sbucciatura della frutta, da effettuarsi prima della somministrazione;

La preparazione dei pasti, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata, nelle more di tempo necessarie all'allestimento del locale cucina di proprietà del Comune, presso il centro cottura dichiarato in sede di gara.

Il servizio prevede inoltre il trasporto dei pasti appena confezionati - con mezzo di trasporto idoneo – dal luogo di preparazione e confezionamento al refettorio della Scuola dell'Infanzia con sede in Perfugas.

La somministrazione dei piatti previsti nel menù dovrà avvenire a breve distanza dalla preparazione, in un arco di tempo non superiore a 30 minuti prima rispetto all'inizio del turno del pranzo.

Nell'approvvigionamento dei generi alimentari la Ditta dovrà rispettare - a soli fini esemplificativi - i seguenti tempi:

- consegna del pane: giornaliera;
- derrate di facile deterioramento (es. carni, latte, prodotti caseari): max settimanale;
- alimenti quali surgelati, frutta e ortaggi, uova, etc.: max settimanale;
- fornitura degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale naturale, paste secche, riso, prodotti confezionati in genere): dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l'approvvigionamento di prodotti di più recente fabbricazione.

La Ditta affidataria assume a proprio carico i compiti di gestione e programmazione del servizio e sarà l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli. La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici – controllo H.A.C.C.P. - e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto.

La Ditta dovrà provvedere a proprio carico alle seguenti necessarie operazioni:

- acquisto dei prodotti e delle attrezzature per la pulizia e sanificazione connessi all'esecuzione del servizio;
- rigoverno, pulizia e lavaggio giornaliero di contenitori, stoviglie, attrezzature, tavoli, arredi e locali (cucina e refettorio) dove il servizio viene svolto;
- ritiro e differenziazione dei rifiuti.

Gli interventi di pulizia e igienizzazione riferiti a utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini, lavelli e lavandini, contenitori porta rifiuti, attrezzature di cucina, dispensa, spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale della ditta appaltatrice dovranno essere effettuati quotidianamente, al termine del servizio, con propri mezzi e prodotti.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

In caso di scioperi del proprio personale dipendente, la Ditta dovrà darne preventiva comunicazione (almeno Pagina 10 di 37

due giorni prima) all’Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti della cucina, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso al Comune.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Art. 13 - Modalità di distribuzione dei pasti

Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62, DPR 327/80 e Reg. CE 852/04);

- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, che deve risultare sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli, orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie di carta, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;
- procedere alla distribuzione del primo piatto tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a crudo e al netto degli scarti, approvata dalla ASL competente;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma condire le pietanze direttamente nel contenitore;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l’abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

Art. 14 – Menù

I pasti, preparati in giornata, dovranno essere conformi al menù concordato con la ASL di cui **all’allegato C** al presente capitolo.

I menù sono articolati di massima su quattro settimane. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù approvato dalla ASL competente.

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, ad affiggere nel refettorio e nelle porte di ingresso del plesso scolastico in cui si effettua il servizio una copia del menù.

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

- *mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;*
- *guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;*
- *interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell’energia elettrica;*
- *avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;*
- *episodi di emergenza sanitaria nazionale;*
- *blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.*

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune; la variazione deve essere - a cura della ditta - portata a conoscenza della scuola.

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

Il Comune si riserva altresì la possibilità di concordare con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL di riferimento la redazione di un menù alternativo per il periodo primaverile.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, né per il Comune né per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature, che saranno comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Menù per ricorrenze particolari

La ditta appaltatrice deve garantire – qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 3 menù "festivi", comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Festa di fine anno).

Le festività saranno stabilite dall'Amministrazione Comunale e dalla Scuola e comunicate successivamente alla ditta. I menù per ricorrenze particolari verranno concordati con l'Amministrazione Comunale.

L'ufficio pubblica istruzione provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà preparare diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

L'istanza per usufruire della “*dieta speciale*” deve essere formulata dai genitori dell'utente ed inoltrata all'ufficio pubblica istruzione del Comune, con allegata la certificazione sanitaria attestante la patologia dell'utente ed il periodo per il quale è richiesta la dieta speciale.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzi espressamente dedicati e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione di materiale idoneo o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Diete leggere o "in bianco"

La ditta aggiudicataria deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, la predisposizione di diete leggere, in alternativa al menù del giorno.

Per *diete leggere* si intendono:

primi piatti: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;

secondi piatti: carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato; ricotta magra di vacca qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;

contorni: **verdura** cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;

frutta: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di tre giorni.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i tre giorni la dieta in bianco, la famiglia dovrà produrre certificato medico.

La richiesta per usufruire della dieta in bianco deve essere consegnata dal genitore direttamente alla scuola entro le ore 9.30 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata all'alunno.

Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

La ditta aggiudicataria deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale). In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune che provvederà a darne comunicazione al gestore del servizio.

Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Art. 15 – Trasporto dei pasti

Il servizio prevede il trasporto dei pasti dal centro di cottura dichiarato in sede di gara al refettorio della scuola dell'infanzia (locale in Via E. Toti).

I pasti dovranno essere trasportati e distribuiti nel plesso scolastico della Scuola dell'Infanzia in orario preventivamente concordato con l'Amministrazione Comunale.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo.

La consegna al plesso scolastico deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

La ditta aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia utilizzando automezzi di cui abbia la disponibilità, rispondenti ai requisiti di legge con specifico riferimento alla disciplina per il trasporto di alimenti.

Gli automezzi in oggetto devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con scadenza minima settimanale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detergivi.

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'ufficio comunale competente i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti.

Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alla sede della Scuola dell'Infanzia deve essere effettuato col metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco freddo, utilizzando esclusivamente contenitori che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti dovranno essere in perfette condizioni e in materiale adatto al trasporto di alimenti, nel rispetto delle norme stabilite dal D.P.R. 327/80, che prevedono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione.

Apposite confezioni dovranno essere impiegate (garantendo praticità e igiene) per le dotazioni individuali di pane e frutta.

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

I contenitori isotermici multiporzioni e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso.

Il suddetti contenitori dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti.

Art. 16 - Ulteriori adempimenti a carico della ditta

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie sigillate, o altro contenitore a basso impatto ambientale;
- fornitura di quanto necessario per l'allestimento dei tavoli presso il refettorio;
- utilizzo di piatti e bicchieri del tipo "usa e getta" altamente biodegradabili e di posate in acciaio. Resta salva la possibilità per la ditta di utilizzare, a suo esclusivo carico, stoviglie tradizionali (piatti in ceramica o porcellana e bicchieri in vetro. L'uso di materiali diversi da quelli indicati potrà essere concordato tra la ditta e il Comune. L'eventuale sostituzione del materiale dovrà essere finalizzata unicamente a garantire una migliore funzionalità nell'erogazione del servizio.
- la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
- pieno rispetto, per tutta la durata dell'appalto, di quanto dichiarato nell'offerta tecnico gestionale riferita in particolare alla qualità dei prodotti alimentari ed ai fornitori degli stessi;
- collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;

Dette prescrizioni sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore e possono essere eventualmente modificate solo a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

LOCALI UTENZE E MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE

Art. 17- Locali e utenze

Il Comune di Perfugas mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali dove il servizio dovrà essere svolto, così individuati:

- **presso Scuola dell'infanzia Via E. Toti n.14** : Refettorio - secondo la planimetria allegata **sotto la lettera "D"**.
- **presso Scuola dell'infanzia Via E. Toti n.14** : locale cucina - Servizi igienici secondo la planimetria allegata **sotto la lettera "F"**. (**I suddetti locali verranno messi a disposizione non appena terminati i lavori di adeguamento**).

I locali predetti sono messi a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio da parte del Comune. Prima dell'avvio del servizio è in ogni caso onere dell'appaltatore verificare l'idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, ed in particolare quello igienico-sanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste.

Al fine di garantire all'appaltatore la conoscenza dei locali e di fare le eventuali ed opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce l'obbligo di sopralluogo in sede di gara.

Gli immobili presso cui si svolge il servizio devono essere usati per lo scopo per cui sono stati destinati.

L'ingresso al refettorio è riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a) personale della ditta appaltatrice;
- b) personale del Comune, incaricato dei controlli da parte del Comune di Perfugas;
- c) personale incaricato dei controlli (ASL, NAS, ...);
- d) componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
- e) tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.

Utenze

Sono a carico della ditta:

1. I costi relativi al consumo del gas per l'utilizzo della cucina.

Art. 18 - Misure di pulizia e sanificazione ambientale

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti, secondo normativa vigente.

L'appaltatore dovrà altresì garantire con proprio personale la pulizia e sanificazione dei locali impegnandosi ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'autorità sanitaria svolgendo in particolare:

- pulizie generali e accurate dei locali della cucina, dei refettori e sale;
- smistamento pasti prima dell'avvio del servizio mensa e a conclusione;
- detergente e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo;
- detergente e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso;
- adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e ratti;
- verifica periodica della efficienza delle cappe aspiranti;
- esecuzione di controlli a proprie spese sugli ambienti di lavoro per verificarne l'idoneità igienica;
- pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione, compresi i vetri esterni e le avvolgibili. Dette aree e superfici dovranno risultare sempre ben pulite;
- lavaggio periodico delle tende;
- pulizia dello spazio esterno ai locali cucina.

Le attrezzature e il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore.

Art. 19 – Rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

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

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con la scuola e il Comune stesso.

I rifiuti - previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) - devono essere convogliati presso i contenitori posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici, rispettando il calendario fissato per il ritiro delle varie frazioni, che sarà comunicato dal Comune all'appaltatore. Per i rifiuti prodotti nella giornata del venerdì dovrà essere garantito in ogni caso il ritiro da parte dell'appaltatore. Deve essere assolutamente evitata la permanenza degli stessi all'ingresso del plesso scolastico fino al lunedì successivo.

La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti è a carico della ditta appaltatrice.

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

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

Art. 20 - Controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature della cucina, dei locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.

Con la dicitura "*Manutenzione ordinaria*" si intendono:

- tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature della cucina;
- le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- l'imbiantatura della cucina;
- tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione da eseguire presso la cucina.

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTI

Art. 21 - Obblighi a carico dell'Ente committente

- raccolta delle iscrizioni su documenti cartacei dei fruitori del servizio;
- trasmissione dell'elenco nominativo degli alunni che usufruiscono di diete speciali e personalizzate;

L'ente si obbliga a mettere a disposizione:

- sedie, tavoli e attrezzature diverse.

Art. 22 - Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria

L'individuazione degli aventi titolo a fruire del servizio di refezione, la definizione di tariffe, eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune.

Il Comune corrisponderà alla Ditta appaltatrice il costo del servizio (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto, così come determinato in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti forniti). Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto a sanare, nei termini, le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni mese dovrà essere presentata fattura che dovrà specificare nel dettaglio:

- Numero pasti alunni Scuola dell'Infanzia, specificando n. pasti normali e n. pasti speciali;
- Numero pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia e eventuale personale ATA avente diritto.

Alla fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e le presenze giornaliere di alunni, personale docente ed altri beneficiari ammessi al servizio.

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Qualora l'Appaltatore non assolvesse agli obblighi previsti dall'art. 3 della citata legge, il presente contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a garantire la piena

tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis della L. n. 136/10, causa di risoluzione del contratto.

Il Committente si riserva la facoltà di verificare, in occasione di ogni pagamento e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dell'Appaltatore, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

PERSONALE

Art. 23 - Personale

Ogni servizio inerente la preparazione, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, in conformità alla vigente normativa in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire, di norma, il seguente personale:

Cucina Refettori

- **n. 1 cuoco** con esperienza comprovata e pluriennale nell'ambito della ristorazione collettiva, maturata in mense o refezioni scolastiche;
- **n. 1 aiuto cuoco** per collaborare nell'attività di cucina, preparazione e somministrazione dei pasti, dotato di idonea qualifica ed esperienza nel settore;
- **n. 1 addetto al servizio** per coadiuvare in tutti i lavori di pulizia per il tempo necessario giornaliero.

Il personale dovrà adottare un comportamento decoroso e irreprerensibile, essere di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori e del personale scolastico.

Sarà onere specifico dell'appaltatore comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nominativo e relativo curriculum del personale impiegato.

Art. 24 -Obblighi verso il personale – osservanza dei contratti collettivi di lavoro

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali.

Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico - sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, l'Ente appaltante comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 32 del presente capitolo.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la Ditta Appaltatrice dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI **allegato B** al presente capitolato.

La Ditta deve inoltre garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la reperibilità durante l'intero appalto nei giorni di espletamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del referente (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice provvederà alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.

Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi.

Art. 25 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione dei pasti dovrà:

- curare scrupolosamente l'igiene personale;
- togliere anelli, braccialetti, orecchini, *piercings*, collane e orologio durante la lavorazione e distribuzione dei pasti;
- indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, guanti monouso e idonei calzari.

Il personale della Ditta adibito alla pulizia e sanificazione di tavoli e sedie nei refettori e alla pulizia dei locali dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia).

Gli indumenti dovranno essere diversi da quelli utilizzati dallo stesso personale in fase di somministrazione e devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome del dipendente.

CONTROLLI

Art. 26 - Autocontrollo e tracciabilità

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, con predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da sistema H.A.C.C.P.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di tracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

Art. 27 – Controlli

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente controlli per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda Sanitaria, congiuntamente e disgiuntamente, sia dalla commissione mensa.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso il refettorio sia presso la cucina.

Il controllo potrà essere di tipo:

- **tecnico-ispettivo** svolto dal personale del comune e/o dalla commissione mensa. Con esso sarà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione dei pasti presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti.

Sarà inoltre effettuato il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della rfezione; la pulizia e igiene dei locali e delle attrezature e materiali in essi presenti;

- **igienico - sanitario** svolto dalla competente Azienda Sanitaria. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Durante i sopralluoghi, che dovranno essere articolati in modo da non ostacolare il lavoro degli operatori del servizio mensa, non potranno essere elevate contestazioni o date indicazioni direttamente al personale di cucina o di mensa in servizio. Ogni osservazione relativa al controllo del servizio dovrà essere fatta direttamente all'ufficio competente del Comune.

Art. 28 - Commissione mensa

La Giunta Comunale individua, in collaborazione con il dirigente scolastico, i componenti della commissione mensa costituita da un rappresentante del Comune (assessore competente o dipendente del settore di riferimento), uno della scuola e uno dei genitori designati dagli organi collegiali della scuola.

L'Amministrazione avrà cura di comunicare preventivamente alla ditta i nominativi dei componenti la commissione mensa.

La Commissione oltre ad avere la facoltà di eseguire i controlli indicati all'articolo precedente, potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Sanitario competente.

RESPONSABILITÀ PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 29 - Responsabilità della ditta aggiudicataria

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta Appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta Appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare garanzia definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art.103 del D.Lgs. n.50/2016. La garanzia definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del Settore competente, in assenza di controversia.

La garanzia definitiva, pari all'imposto stabilito nel bando di gara, dovrà essere conforme, nella forma e nei contenuti, a quanto indicato dall'art.103 del decreto prima citato.

La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- _ € 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a cose;
- _ € 3.000.000,00 (tremiloni/00) per danni a persone;
- _ € 1.000.000,00 (unmilione/00) per sinistro;

Copia della polizza verrà inoltrata al Comune prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente

appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 30 – Contratto

Dopo l’aggiudicazione, l’Amministrazione inviterà il soggetto aggiudicatario a produrre la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di ammissibilità.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure di verifica dei requisiti e delle dichiarazioni presentate in sede di gara, previste dalla normativa vigente.

Ove l’aggiudicatario non provveda, nel termine stabilito, alla presentazione della documentazione propedeutica per la stipula del contratto o non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno all’uopo stabilito, decadrà dal diritto alla stipula del contratto stesso.

L’Amministrazione si riserva in tal caso di incamerare la cauzione provvisoria e di chiedere il risarcimento danni attuando le procedure previste dalla normativa in vigore.

Il soggetto aggiudicatario è inoltre tenuto a presentare, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva, ai sensi dell’art.103 del D. Lgs. n. 50/2016 a titolo di garanzia dell’adempimento di tutte le obbligazioni poste a carico dell’Appaltatore, del pagamento di ogni addebito a carico dello stesso in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell’affidamento e l’incameramento della cauzione provvisoria da parte del Committente a titolo di risarcimento del danno. In tal caso il Committente procede all’affidamento dell’appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La stesura del contratto avverrà in forma pubblico amministrativa secondo modalità previste dalle vigenti norme di legge.

Il contratto d’appalto sarà stipulato – divenuta efficace l’aggiudicazione definitiva – entro il termine di legge con spese a carico interamente dell’impresa aggiudicataria, che dovrà effettuarle su comunicazione dell’Ente appaltante.

Art. 31 - Divieto di cessione del contratto e di subappalto

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice alla quale è fatto divieto di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l’immediata risoluzione del contratto.

Art. 32 – Penalità

In considerazione della tipologia degli utenti cui il servizio è destinato e vista l’impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani sulla qualità dei prodotti alimentari utilizzati e sulla gestione ed organizzazione del servizio, il Comune si rimette alla correttezza professionale della ditta aggiudicataria.

Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell’importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione dell’appalto:

	INADEMPIMENTI	SANZIONE
a) standards igienico-sanitari e obblighi nei confronti del personale e controllo delle strutture	mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica, accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico sanitario attraverso l’analisi di laboratorio degli alimenti	da € 1.000,00 a € 5.000,00
	rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alla sede di ristorazione	Da € 500,00 a €3.000,00
	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura	Da € 500,00 a €3.000,00
	conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€1.000,00
	mancato rispetto degli standard di pulizia e sanificazione previsti per il locale cucina e il refettorio	Da €500,00 a €1.000,00

	mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie dal personale addetto al centro di cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti	1.000,00 per ogni tipologia
	inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti	€1.000,00 per ogni tipologia
	violazioni accertate relativamente agli obblighi contributivi previdenziali ed assicurativi del personale ovvero per ogni mancato rispetto delle norme sul personale	€5.000,00
	mancata manutenzione degli impianti, delle attrezzature e degli immobili secondo le modalità previste nel presente capitolo	Da €500,00 a €2.000,00
b) standards merceologici	utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nell'allegato A e/o dichiarato in sede di gara	€1.000,00
c) menù base e dietetici	mancata produzione o consegna di dieta speciale o errata preparazione; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie	€750,00
	per variazioni reiterate del menù di cui all'allegato C non concordate con l'Amministrazione comunale	€500,00
d) quantità	non rispetto delle grammature previste nel presente capitolo	€1.000,00
	non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato	€1.000,00
e) tempistica	ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati	€1.000,00
	mancato mantenimento della temperatura dei pasti al livello previsto dalle norme vigenti	€500,00

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad alcuna penalità.

La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Per altri casi di inadempienze non sopra specificate e in generale per mancato rispetto del presente capitolo e delle norme contrattuali, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di €500,00 ad un massimo di €5.000,00.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

Art. 33 - Contestazione delle inadempienze

La procedura di contestazione delle inadempienze sarà avviata mediante lettera raccomandata o a mezzo PEC.

La ditta appaltatrice potrà presentare le proprie giustificazioni, per iscritto, entro sette giorni dal ricevimento della contestazione.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel precedente articolo.

Le sanzioni a carico della ditta appaltatrice inadempiente saranno applicate con decurtazione sulle fatture ammesse in pagamento.

Oltre al diritto di riscuotere le penalità, l'Amministrazione ha anche facoltà di rivalersi dei danni eventualmente subiti detraendo le somme dai corrispettivi mensili dovuti alla ditta o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Art. 34 - Risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del C.C. con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolo, nei seguenti casi ed ipotesi in cui la ditta incorresse:

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto;
- grave intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta;
- interruzione non motivata del servizio;
- ritiro, sospensione e mancato rinnovo di licenze e autorizzazioni necessarie per la gestione del servizio;

- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti ed obblighi previsti dal presente Capitolato;
- inosservanza di indicazioni e direttive da parte del Comune;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile;

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata o PEC di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei maggiori danni per l'interruzione del servizio e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 35 – Recesso

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, senza alcun onere o indennizzo a suo carico, con disdetta a mezzo raccomandata o PEC, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi che rendano superfluo o antieconomico il proseguo del servizio (Es. riorganizzazione attività didattica solo al mattino, rinuncia alla mensa da parte di oltre il 50% degli utenti etc);

Art. 36 - Controversie

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'Appaltatore è il foro di Tempio Pausania in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile.

Art. 37 - Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolo, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;

I soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:

- il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
- i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i.

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, cui si rinvia.

Il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

Art. 38 - Spese contrattuali

Tutte le spese relative alla stipula e alla registrazione del contratto d'appalto saranno a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 39 – Conoscenza delle condizioni di appalto.

L'assunzione dell'appalto di cui al presente capitolo implica, da parte dell'appaltatore, la conoscenza non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono ai servizi richiesti. L'assunzione dell'appalto di cui al presente capitolo implica, da parte

dell'appaltatore, la conoscenza non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono ai servizi richiesti.

Articolo 40 – Effetti obbligatori del contratto.

Il contratto stipulato in base al presente capitolato è immediatamente vincolante per l'impresa aggiudicataria, mentre lo sarà per l'Amministrazione del Comune di Perfugas solo dopo l'esecutività degli atti amministrativi e gli accertamenti previsti dalla normativa.

Art. 41 - Rinvio a disposizioni di legge

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali, in materia di igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti.

Si richiama inoltre espressamente la vigenza della del D.P.R. 62/2013 articolo 2 che prevede l'applicazione per quanto compatibile del Codice di Comportamento per i dipendenti pubblici anche ai titolari e collaboratori a qualsiasi titolo dei contraenti con la pubblica amministrazione.

Il mancato rispetto delle sopraccitate norme comportamenti potrà costituire clausole di risoluzione o decadenza del rapporto in caso di violazione degli obblighi derivanti dal presente codice, previa procedura di contestazione degli addebiti, e valutazione della gravità degli stessi.

Art. 42 - Allegati tecnici

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti

Allegato A: caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;

Allegato B: D.U.V.R.I - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.

Allegato C: Menù e grammature;

Allegato D: Planimetria locali refettorio Scuola dell'Infanzia Via E. Toti – Perfugas.

COMUNE DI PERFUGAS
Provincia di Sassari

**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA**



**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

PREMESSA

I prodotti inclusi nel presente documento, devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati, (OGM), tramite certificazioni e a quanto disposto dal Regolamento CE n. 641 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003) e Regolamento CE n. 1830/2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare dovranno rispettare il disposto del regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE 889/2008 e s.m.i. e di tutte le altre normative vigenti in materia. Il prodotto biologico, deve contenere in etichetta la scritta “da agricoltura biologica- controllato da...”seguito dal marchio di uno degli organismi di controllo e certificazione accreditati.

I prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) sono prodotti agricoli e alimentari le cui fasi del processo produttivo, vengono realizzate in un’area geografica delimitata e il cui processo produttivo, risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all’ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani (reg. CE 510/2006).

L’indicazione Geografica Protetta (IGP) indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese e serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo o paese. Questo prodotto, possiede determinate caratteristiche riconducibili all’origine geografica. La produzione e/o trasformazione e/o elaborazione, devono avvenire nell’area geografica (reg. CE 510/2006)

L’imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all’art. F, della parte IV “Rifiuti” del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., e rispettare quanto specificatamente previsto nella Direttiva CE 94/62

DISPOSIZIONI GENERALI

Il presente allegato indica le caratteristiche e la qualità delle derrate alimentari (compresa l’acqua da somministrare durante i pasti) che dovranno essere utilizzate per la preparazione di pasti per il servizio di mensa scolastica, sulla base di quanto prescritto nel capitolato d’appalto.

Il Comune si riserva di controllare che i prodotti alimentari utilizzati corrispondano alla descrizione fatta nel presente allegato. A tal fine, la ditta dovrà essere in grado di dimostrare, con le previste certificazioni, la provenienza di tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti. Eventuali discordanze potranno essere oggetto di penalità secondo quanto previsto nell’art. 32 del Capitolato.

Le materie prime descritte nel presente allegato dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e di provenienza esclusivamente nazionale.

L’appaltatore dovrà privilegiare, per tutti i prodotti di seguito descritti, l’utilizzo di prodotti sardi, tipici del territorio e a filiera corta, secondo quanto indicato dalla Legge Regionale 19 gennaio 2010 – n. 1 Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla L. R. 18/98.

TABELLA MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME

Per tabella merceologica delle materie prime si intende la categoria commerciale delle materie prime destinate alla confezione delle vivande, al fine di identificare gli standard di qualità in coerenza con la legge vigente in materia. Tali standard sono intesi come requisiti fondamentali a cui l’appaltatore deve attenersi per tutta la durata del contratto, ove richiesti specificamente nel capitolato d’appalto e nel menù allegato.

CEREALI E DERIVATI

RISO

Conforme ai requisiti prescritti dalla legge 325/58. Sano, ben secco, esente da parassiti, impurità e corpi estranei. Deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità al D.Lgs. 109/92. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali.

Varietà consigliate:

superfino arborio per risotti e insalate di riso.

semifino per minestre.

fino ribe parboiled per tutti i piatti di riso

Il riso dovrà presentare un aspetto omogeneo, colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni, non avere odori di muffa o altri odori sgradevoli. Al momento della somministrazione i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, ben staccati tra loro, non incollati né spappolati. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi dalla scadenza.

FARINE e PANE

Confezionato con farina bianca di grano tenero 0 e 00 in conformità alla legge 580/67, successive modifiche e integrazioni e al D.P.R. n°187 del 09/02/2001. Il pane deve essere fresco di giornata e perfettamente lievitato, deve presentare crosta dorata e croccante, mollica morbida, non collosa. Non deve presentare muffe, parassiti, cattivi odori, parti carbonizzate. È vietato l'uso di pane non completamente cotto, di pane surgelato, riscaldato o rigenerato. È consigliato il pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e quello condito. Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata con certificazione analitica attestante la biologicità, o con etichettatura riportante l'appartenenza ad un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica.

PASTA ALIMENTARE

Di semola di grano duro, dovrà essere conforme al DPR n. 187 del 09/02/2001. La pasta deve essere in confezioni integre, pulite, prive di odori ed esenti da alterazioni visibili, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. La pasta non deve avere odore e sapore anomali, deve essere esente da muffe, corpi estranei e parassiti e non deve presentarsi frantumata. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi alla scadenza.

N.B.: si consiglia l'uso di pasta corta, se non espressamente specificato, la rotazione di conchiglie, pennette, farfalle, fusilli etc.

PANE GRATTUGIATO

Prodotto dalla tritazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00. Deve essere consegnato in confezioni sigillate o in sacchetti di carta per alimenti ermeticamente chiusi, per evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento, non deve presentare corpi estranei, parassiti ed esente da saperi ed odori anomali.

PASTA LIEVITATA PER PIZZA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra. La modalità di produzione e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino all'utilizzo e consumo. La preparazione deve risalire a non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento. Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchi, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e saperi anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

PASTA FRESCA

Sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne che per l' umidità e l' acidità. Il limite per l' umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97). L'acidità non deve essere superiore a 6 gradi.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI

Devono essere di stagione: di prima categoria per la verdura e di categoria extra per la frutta.

Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, devono essere turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità, accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici. Gli ortaggi in genere non devono presentare germogli né colorazioni diverse dal colore naturale. I cespi di lattughe, indivie, scarole devono essere di categoria I . Devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danni o malattie che ne pregiudichino la commestibilità.

Il peso del cespo sarà intorno ai 200 grammi.

- I pomodori devono essere ben maturi.
- Le carote non biforcate, né legnose.
- Le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

Tutte le varietà di frutta offerte devono essere ben mature e di stagione.

La maturazione dei frutti deve essere naturale.

Anche la frutta esotica come banana, ananas, mango, anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare i requisiti organolettici descritti precedentemente. Il mantenimento dei requisiti di categoria (freschezza, aroma e sapore) deve essere garantito fino al momento del consumo, pertanto sarà necessario un adeguato calendario delle forniture con un approvvigionamento almeno bisettimanale.

Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, biodinamici etc. la biologicità sarà idoneamente documentata in conformità al D.M. n° 338/92 e al regolamento CE n.834/2007 in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati. Le forniture devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e/o confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della merce, della provenienza e il metodo di coltivazione.

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie. Ad esempio: fagioli borlotti, cannellini, etc., lenticchie, ceci. Devono essere in confezioni originali, uniformemente essiccati, privi di muffe, corpi estranei, insetti. Di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore buono e sapore tipico della specie. Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

LATTE E DERIVATI

LATTE

Deve essere prodotto in stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR n° 54 del 97 così come modificato dall' articolo 1, comma 3-ter del DL 15- giugno 1998 n°182, deve essere di provenienza nazionale e deve essere rispondente alle caratteristiche previste dalla legge 169/89 : latte intero fresco pastorizzato- latte parzialmente scremato pastorizzato-latte totalmente scremato pastorizzato.

La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore; sullo stesso deve essere riportato il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, mese e all'anno. Il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello di confezionamento.

Latte UHT : latte intero UHT a lunga conservazione- latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione- latte scremato UHT a lunga conservazione. Deve riportare sul contenitore il termine di

conservazione indicato con la menzione “da consumarsi entro” seguito dalla data riferita al giorno, al mese, all’ anno, con data di riferimento di 90 gg. dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal decreto legislativo 109 del 92 e successive modifiche.

Deve essere preferibilmente “latte fresco pastorizzato” o UHT a lunga conservazione intero o parzialmente scremato.

Sarebbe ottimale l’uso di “Latte fresco di Alta Qualità”. Tale latte è ottenuto da latte crudo che presenta caratteristiche igieniche e di composizione stabilite per ciò che riguarda la carica batterica totale, il contenuto di proteine e di grassi (D.M. 09/05/1991, n° 185).

YOGURT

Intero o parzialmente scremato, con fermenti lattici vivi, in confezione monodose da 125 g. Deve essere bianco, senza zuccheri, né frutta, né additivi aggiunti. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.

FORMAGGI E LATTICINI

Devono essere preparati secondo i requisiti del prodotto tipico, o di origine, secondo le norme vigenti.

Consigliati:

- Parmigiano Reggiano: prodotto con latte vaccino, semigrasso (32 % minimo) a lenta stagionatura (12-15 mesi). Aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia. Usato da tavola o per grattugia.
- Pecorino sardo: prodotto con latte intero di pecora, grasso(40% minimo), pasta compatta o con rada occhiatura, morbida, bianca. Sapore dolce aromatico o leggermente acidulo. Maturazione da 20 a 60 giorni.

Formaggi molli, dolci tipo Fior di Latte, prodotti con latte vaccino, a pasta compatta, colore e gusto tipici.

- Mozzarella di latte vaccino intero; pasta bianca morbida, crosta sottilissima, con sapore e profumo caratteristici. Non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro. Tenore in grasso minimo 42%
- Ricotta: ottenuta da siero di latte vaccino, in confezioni da 1 ai 3 Kg, pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato. Il tenore di grasso è di circa il 20%, umidità non superiore al 65%.

CARNI

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, Reg.CE 853/04 e successive modifiche). Di vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Le carni devono essere fresche e provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Dovranno provenire da animali maschi, castrati, di età inferiore ai 24 mesi oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito. Per tutti i tipi di carni, bovine, suine, avicole, il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. La carne di vitellone dovrebbe appartenere alle classi di conformazione U= Ottima, oppure R = Buona con stato di ingrassamento 2 = Scarso, (cioè sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). Le carni di vitellone devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza. I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo che la temperatura al cuore non salga mai sopra 7° C. I requisiti delle pezzature e conformazioni dovranno essere comunque documentabili ad ogni verifica.

CARNI SUINE

Dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Completamente disossate confezionate sotto vuoto, recanti il bollo sanitario, conformi al D.L.vo 286/94, Reg. CE 853/04 successive modifiche e integrazioni. Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare. Se confezionate, dovranno essere sottovuoto. Le carni suine dovranno presentare colorito rosso-rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana fina, in perfetto stato di conservazione, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta.

CARNI AVICOLE

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio devono provenire da animali allevati, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole.

Tagli richiesti si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra Kg 1 e 1,5 e i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CE 91/1538 rientranti nella classe "A". Cosce di pollo: dette anche fusi o fuselli, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.

Anche di pollo: denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto dovrà avere pezzatura omogenea, peso uniforme pari a circa 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petti di pollo: denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 e non superiore ai 500 gr.

Fesa di tacchino: denominazione commerciale "filetto" o "fesa" Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

I polli devono essere di classe "A", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, pezzatura tra 1-1,5 Kg, età oltre i 6 mesi. Devono essere freschi, la macellazione deve essere recente (non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore). Deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica. La carne deve essere e di colorito bianco, rosea o tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.

I Tacchini allevati a terra, alimentati con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute devono essere di classe "A", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. La carne deve essere di colore rosato -giallo paglierino, di consistenza tenera e priva di infiltrazioni adipose.

La pelle deve essere morbida, liscia, spennata e spiumata, esente da fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi e macchie. Il petto e la fesa devono provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e gli 8 mesi, con peso intorno ai 5 Kg.

SALUMI

I salumi da destinare alla ristorazione scolastica sono il prosciutto crudo e cotto prodotti conformemente al D.M. 21/09/2005.

Prosciutto: si prevederanno forniture di prosciutto di produzione nazionale. Di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale (D.L. 537/92), proveniente da suini di allevamento nazionale.

La pezzatura media sarà di Kg. 6-8, compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Per il prosciutto crudo è prevista una stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi. Fa fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ord. Min. 14-02-68).

Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante.

Il prosciutto cotto deve essere prodotto senza polifosfati. Per destinazioni particolari come diete speciali è importante prevedere varietà prive anche di glutine, di caseinati e/o latte in polvere, di proteine derivanti dalla soia

UOVA

Le uova fresche, di categoria A o EXTRA, devono pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato, avere un peso di g. 65/70, la consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire entro i dieci giorni successivi alla consegna.

- Devono essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari, essere esenti da odori, roture, incrinature e imbrattamenti,
- avere le caratteristiche di stato di freschezza (albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, tuorlo che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo, camera d'aria non superiore ai 6 mm, immobile).

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I pesci surgelati in filetti o tramezzi, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Essi devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n°110/92 (da verificare se ci sono modifiche successive). I filetti e le tramezzi non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamimenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti. I filetti devono essere perfettamente diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente in busta singola o interfogliati.

- Sogliola, platessa, nasello, merluzzo, trota in filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.) , contenuti in busta singola o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone;
- bastoncini di pesce: tranci di merluzzo della specie Gadus morhua, in confezione originale.

Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All' aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

SURGELATI

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n° 110 del 1992 e al D.M. n° 493 del 25/09/95. Devono essere in confezioni originali intatte. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La catena del freddo deve essere rigorosamente mantenuta (non superiore a -18°C) e lo scongelamento deve avvenire lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C. Il prodotto decongelato dovrà essere consumato in giornata senza alcuna possibilità di ricongelamento.

La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta, e comunque esplicitamente descritta nel capitolo d'appalto.

Si raccomanda tra gli ortaggi surgelati, di evitare quelli a foglia larga. I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

GRASSI DI CONDIMENTO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Gli oli vegetali, della migliore qualità in commercio, dovranno essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo; non devono presentare torbidità, il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, muffa, fumo e simili;

dovranno essere rappresentati dalle seguenti caratteristiche:

- olio extra vergine di oliva di produzione regionale con acidità inferiore a 1%;
- olio di semi di arachide e di mais;
- olio di oliva con un'acidità espressa in acido oleico non superiore al 2.

BURRO

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge. Deve essere un prodotto di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole. Dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi non dovrà mai essere inferiore all' 80% e umidità non superiore al 16%. Le confezioni devono essere in carta polite nata originali e sigillate.

Alla consegna deve avere una vita residua di almeno 15 giorni.

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

POMODORI PELATI

In confezioni originali, il prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. I frutti devono presentarsi interi, privi di marciume, pelle o peduncoli. Esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermentativi, acidi, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere una vita residua di almeno 2 anni prima della scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzi sfusi.

TONNO IN CONSERVA

Al naturale di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurirne l'uso nel giro di un pasto. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, non deve presentare fenomeni di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie e anomalie.

SALE

Marino, preferibilmente iodato e/o iodurato

ZUCCHERO

Semolato raffinato, in confezioni originali, conformi alle norme di legge. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

ERBE AROMATICHE

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente (origano, basilico, timo etc.)

A tutela e controllo della qualità in tutte le fasi si rende necessario prevedere:

- L' approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati;
- La razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, in funzione della vita residua e delle sedi di stoccaggio e conservazione. Per le derrate non deperibili si eviteranno stocaggi superiori ai 30 giorni, per i prodotti deperibili i requisiti di freschezza devono essere mantenuti fino al consumo.
- Preferire pezzature commerciali che soddisfino le necessità giornaliere senza avanzi di sfuso.

Le merci dovrebbero inoltre devono essere mantenute in confezione originale integra, fino al momento dell'utilizzo nei laboratori di produzione.



COMUNE DI PERFUGAS

Provincia di Sassari

SERVIZI SCOLASTICI

TABELLA DIETETICA

Prima Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pennette al pomodoro e basilico	Passato di verdure con crostini	Lasagne al forno	Farfalle al pomodoro	Riso allo zafferano
Cotoletta alla milanese al forno	Bastoncini di pesce al forno	Formaggio sardo fresco o a brevissima stagionatura	Polpette di vitellone e/o maiale al sugo	Platessa o sogliola dorata al forno
Julienne di carote	Patate lesse	Insalata di verdure	Verdura cotta (biete, spinaci)	Insalata di finocchi e carote
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Seconda Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Minestra o passato di legumi	Risotto all'olio e parmigiano	Penne al pomodoro	Passato di verdure	Pizza margherita
Sformato di patate con formaggio	Scaloppine alla pizzaiola	Bastoncini di pesce al forno	Pollo	Prosciutto cotto
	Insalata di verdure	Julienne di carote	Patate	Insalata di verdure
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta

Terza Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Passato di verdure con pasta o crostini	Pasta al forno	Riso al sugo	Pennette al pomodoro e basilico	Fusilli alle zucchine e/o verdure di stagione
Cosce di pollo	Prosciutto cotto	Tortino di verdure al forno oppure uovo sodo e insalata	Insalata caprese	Platessa o sogliola dorata al forno
Patate	Verdure cotte			Julienne di carote
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta

Quarta Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Malloreddus alla campidanese	Brodo di carne con pastina	Pizza margherita	Passato di verdure con pasta o crostini	Pasta all'olio e parmigiano
Formaggio sardo fresco o a brevissima stagionatura	Spezzatino di vitellone con patate	Prosciutto cotto	Polpette di vitellone e/o maiale al sugo	Bastoncini di pesce al forno
Insalata di verdure miste		Insalata di verdure miste	Purè di patate	Insalata di finocchi e carote
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione



COMUNE DI PERFUGAS

Provincia di Sassari

SERVIZI SCOLASTICI

Quantità espressa in grammi, indicativa per porzione e fascia d'età,
degli alimenti utilizzati nel menù

Alimenti	Scuola dell'Infanzia	Docenti
Frutta	150	200
Primi Piatti		
Pasta o riso asciutti	50/60	90/100
Pasta o riso in brodo vegetale	30	50
Gnocchi di patate	120	250
Condimenti per primi		
Parmigiano o padano grattugiato	5	10
Sugo con base di pomodoro	20	50
Olio extra vergine d'oliva	5	10
Secondi piatti		
Carne	70	100/120
Pesce	70	120
Uova (in unità)	1	2
Prosciutto cotto	30	60
Formaggi a pasta molle	60	90
Formaggi a pasta dura	30	60
Contorni		
Verdura cruda in foglia	40	60
Verdura e ortaggi crudi	100	150
Verdura da preparare cotta	120	200
Condimenti verdure		
Olio extra vergine d'oliva	5	10
Pane		
Pane comune	50	70
Pane integrale	60	80