



COMUNE DI PERFUGAS

PROVINCIA DI SASSARI

Settore Amministrativo

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

**CAPITOLATO D'APPALTO
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

PERIODO: A.S.: 2021/2022 - 2022/2023 e periodo Ottobre Dicembre 2023

CODICE CIG **9045952BBB**

ART.	DESCRIZIONE	PAG.
1	Oggetto dell'appalto	3
2	Criteri ambientali minimi di cui al D.M. 25/07/2011	4
3	Durata dell'appalto e importo	7
4	Dimensione dell'utenza e luogo dell'appalto	8
5	Uso del Centro di cottura	9
6	Costo annuale presunto dei pasti a carico del Comune	9
7	Modalità di pagamento	6
8	Condizioni generali dell'appalto	6
9	Obbligo di sopralluogo	7
10	Cauzioni	8
11	Canoni affitto, costi energia elettrica e acqua	11
12	Piano di autocontrollo, gestione generale del servizio e autorizzazioni sanitarie	12
13	Preparazione pasti	12
14	Somministrazione dei pasti	13
15	Struttura del pasto	15
16	Variazioni e diete speciali	15
17	Modifiche ai menù	16
18	Sicurezza alimentare, eco sostenibilità e rintracciabilità di filiera alimentare	16
19	Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, del mercato equo solidale	16
20	Caratteristiche delle materie prime e manipolazione	17
21	Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e consumo	17
22	Rifiuti	18
23	Personale	18
24	Formazione professionale	19

25	Clausole Sociali	19
26	Vestuario	19
27	Idoneità sanitaria	19
28	Applicazione dei contratti di lavoro	19
29	Locali, attrezzature e arredi	20
30	Spese a carico del Gestore	20
31	Sistema informatizzato	20
32	Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale	21
33	Pagamento dei pasti	22
34	Assicurazioni	22
35	Disposizioni in materia di sicurezza	22
36	Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale	23
37	Penalità	23
38	Ipotesi di risoluzione del contratto	25
39	Divieto di cessione del contratto e divieto di subappalto	25
40	Criterio di aggiudicazione	25
41	Foro competente	25
42	Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003	25
43	Riferimenti e comunicazioni	26
44	Riserva di aggiudicazione	26
45	Rinvio	26
	Allegato D1 al Capitolato d'appalto e derrate alimentari "Caratteristiche delle derrate alimentari"	27
	Allegato "Grammatura"	31

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato disciplina l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica da eseguire presso la Scuola dell'Infanzia di Perfugas, e comprende i seguenti servizi e forniture da parte della ditta aggiudicataria:

- a) La preparazione, cottura, confezione dei pasti presso i locali cucina di proprietà o comunque nella disponibilità della ditta, per assicurare il servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia (Via E.Toti) del personale scolastico avente diritto e degli alunni della scuola Primaria e Secondaria di primo grado (Via Lamarmora) qualora la Direzione Didattica richiedesse il servizio;
- b) La distribuzione e scodellemento dei pasti ai commensali, il ritiro e lavaggio della posateria, stoviglie, attrezzature di cucina e pulizia e sanificazione dei locali cucina e mensa (tavoli, sedie, pavimento, infissi e quanto altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);
- c) La fornitura delle attrezzature necessarie per l'allestimento dei locali di servizio presso la Scuola dell'Infanzia di via E. Toti (ad esclusione dei tavoli e delle sedie della sala mensa), la preparazione e distribuzione dei pasti;
- d) L'approvvigionamento delle derrate alimentari, acqua minerale naturale in bottiglie chiuse sigillate, bombole di gas liquido per la cucina, materiale occorrente per la pulizia e sanificazione dei locali, attrezzature, stoviglie, tovaglie, salviette e quanto altro occorrente per l'erogazione del servizio;
- e) La fornitura del corredo necessario per la consumazione del pasto nella sala mensa;
- f) Il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione al luogo di consumo con strumenti e mezzi in regola con la normativa pertinente;

IL capitolato recepisce i principi sanciti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) come previsti dall'art. 34 del D. Lgs. n. 50/2016, nonché dal **D.M. 25/07/2011** avente ad oggetto “Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”. L’Amministrazione Comunale, in particolare, obbliga l’impresa aggiudicataria all’applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinati dall’art. 2 del presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

Costituiscono norme di riferimento, inoltre, le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute e approvate in Conferenza Stato-Regioni (pubblicate nella Gazzetta Ufficiale dell’11 giugno 2010) ed in ambito regionale con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016.

Costituisce oggetto del presente capitolato anche la gestione completa, per la mensa, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D. Lgs n. 193/2007 (HACCP), D.M. 25/07/2011 nei termini di cui al successivo art. 11.

È fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, all’osservanza dei Menu, regolarmente approvati dal SIAN.

Il Comune mette a disposizione dell’appaltatore i locali all’interno della scuola dell’Infanzia, adibiti a locali di servizio, con l’obbligo per l’appaltatore di restituire la stessa nello stato, così come si presenta al momento della consegna. Tale struttura si trova all’interno della Scuola dell’Infanzia di Perfugas.

PASTI - Il numero presunto di pasti da erogare ad alunni ed insegnanti per ciascun anno scolastico, calcolato sulla base della media dei pasti erogati nei precedenti anni, è di circa 16.600.

Art. 2 - Criteri ambientali minimi di cui al D.M. 25/07/2011

CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL DECRETO DEL MINISTERO DELL’AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE – D.M. 25/07/2011

SPECIFICHE TECNICHE

Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti specifiche tecniche previste dal D.M. 25/07/2011, che di seguito si riportano:

2.1 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

2.1.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire: per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla

protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- **Carne deve provenire:**

per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- **Pesce deve provenire:**

per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo, dovrà essere privilegiata la somministrazione dell'acqua di rete e secondariamente la somministrazione di acqua minerale solo per specifiche e documentate esigenze tecniche logistiche o igienico sanitarie

Verifica: 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.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

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.

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 modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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 previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. La Ditta aggiudicataria deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

2.2.1 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica: L’offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell’amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell’etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

2.2.2 Trasporti

L’aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

Veicoli, almeno euro 4

Veicoli elettrici

Vetture ibride

Verifica: L’offerente deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

2.2.3 Consumi energetici

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l’Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l’appartenenza:

alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori

alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, dovranno essere utilizzati apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall’apposita documentazione tecnica.

Verifica: Il rispetto del requisito è comprovato dall’appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all’etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l’indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l’etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E’ accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l’identificazione dell’attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

2.2.4 Pulizie dei locali

L’aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico - chirurgici.

Verifica: L’offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell’etichetta Ecolabel.

Per i prodotti non in possesso dell’etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

2.2.5 Requisiti degli imballaggi

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

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l’utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Auto dichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

2.2.6 Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

2.2.7 Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, e sulla provenienza territoriale degli alimenti - Stagionalità degli alimenti - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Verifica: Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione.

L'Amministrazione ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

Relativamente al servizio, ai sensi del D.M. 25/07/2011 più volte citato, l'impresa aggiudicataria si impegna al rispetto delle seguenti prescrizioni:

2.3 CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

2.3.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 (12). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

2.3.2 Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI

EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

2.3.4 Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detergivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

Art. 3 – Durata dell'appalto e importo

Il contratto avrà durata per gli anni 2022/2023 - a.s. 2021/2022 - 2022/2023 e mesi da Ottobre a Dicembre 2023 A.S. 2023/2024, a decorrere comunque dall'affidamento del servizio. I termini di inizio e chiusura del servizio potranno subire delle variazioni sulla base di esigenze riorganizzative del servizio, in ragione degli adempimenti di cui all'art. 3 del Bando, a carico dell'aggiudicatario.

3.1 Disamina dei costi a base d'asta

Importo a base di gara: € 5,40 oltre IVA al 4% per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti. Concorrono a formare il costo di un singolo pasto molteplici fattori, quali ad esempio il costo delle derrate alimentari, i consumi energetici (energia elettrica, gas e acqua) correlati alla lavorazione degli alimenti, i costi del personale addetto alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti confezionati nel centro di produzione, l'aggravio dei costi dovuti per il rispetto delle norme anticovid (doppi turni, sanificazioni, materiali per la sanificazione delle mani, et.) da parte della ditta che si aggiudicherà l'appalto, i vari obblighi che il capitolato pone in capo all'aggiudicatario, nonché le spese generali. Nell'oggettiva difficoltà di soppesare ciascuna di queste variabili, si è pertanto provveduto a confrontare gli importi unitari posti a base d'asta in analoghi procedimenti di gara recentemente svolti da altri Comuni, regionali e non, valutando congruo stabilire in ragione di € 5,40 oltre IVA l'importo da porre a base della presente gara per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti.

La stima complessiva del valore dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, comprensiva dell'opzione di eventuale ripetizione di servizi analoghi per l'annualità 2023/2024 e costi generali ammonta pertanto ad € 141.661,20 Iva compresa;

3.3 Sospensione del servizio - Il servizio mensa sarà sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati all'astensione dal lavoro del personale docente e non docente, astensione degli alunni dalle attività didattiche. Della sospensione del servizio, l'appaltatore dovrà essere informato dall'Ufficio Pubblica Istruzione, salvo i casi di accertata impossibilità, almeno entro il giorno precedente. Saranno corrisposti alla ditta aggiudicataria solo i pasti effettivamente erogati. Il servizio potrà essere sospeso altresì in ragione delle motivazioni di cui all'art. 107 "Sospensione" del Codice dei Contratti", ovvero in tutti i casi in cui ricorrono circostanze speciali che ne impediscono l'erogazione, come ad esempio l'attuale insorgenza della pandemia da covid-19 con i relativi provvedimenti normativi di chiusura. Ai sensi dell'art. 107, comma 3) la sospensione viene disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause, il RUP dispone la ripresa di esecuzione del servizio indicando il nuovo termine contrattuale.

3.4 Proroga tecnica - La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 106, potrà avvalersi della proroga tecnica così come viene stabilito al comma 11 «La durata del contratto può essere modificata esclusivamente per i contratti in corso di esecuzione se è prevista nel bando e nei documenti di gara una opzione di proroga. La proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per

l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante».

Art. 4 – Dimensioni dell'utenza e luogo dell'appalto

Il numero presunto di pasti da erogare ad alunni ed insegnanti per ciascun anno scolastico, calcolato sulla base dei pasti erogati nel precedente anno, è di circa 8300.

Il numero degli alunni e del personale docente che usufruisce dei pasti, è fornito a titolo puramente indicativo e può variare, in più o in meno, per la durata dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolo. Il numero di pasti da fornire è subordinato alla effettiva presenza degli alunni e degli insegnanti che usufruiscono del servizio mensa e comunque il numero dei pasti sarà determinato dalla rilevazione delle presenze effettuate a cura dell'appaltatore. Il numero dei pasti è altresì dipendente dalle giornate effettive di scuola, stabilite in base alla programmazione didattica, pertanto tale numero potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione determinando un conseguente adeguamento dello stanziamento previsto, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcuna pretesa di eventuali risarcimenti.

La somministrazione dei pasti avverrà durante il periodo di attività scolastica a.s.2021/2022 e 2022/2023 e mesi di Ottobre Dicembre 2023 A.S. 2023/2024. Detti termini possono essere anticipati o posticipati per un periodo massimo di quindici giorni, a giudizio insindacabile della Stazione Appaltante. L'inizio e il termine del servizio saranno comunicati in tempo utile a cura del competente ufficio comunale.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura allestito a proprie spese e dovrà parimenti provvedere, con mezzi propri e con proprio personale, al trasporto e distribuzione (scodellemento) dei pasti agli alunni ed insegnanti autorizzati ed aventi diritto presso la Scuola dell'Infanzia con sede in Via E. Toti, e presso la Scuola e la Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado in Via Lamarmora (qualora la Direzione Didattica dovesse fare richiesta).

Costituisce condizione essenziale del presente bando:

- l'allestimento del centro cottura in un ambiente appositamente dedicato di proprietà o nella disponibilità in uso alla Ditta aggiudicataria;
- la fornitura di tutti gli arredi e le attrezzature necessarie per la preparazione e distribuzione dei pasti a totale carico della ditta appaltatrice (ad esclusione dei tavoli e delle sedie delle sale mensa);
- il centro cottura dovrà essere arredato in modo tale da rispondere ad una funzionale preparazione, cottura, distribuzione del numero di pasti giornalieri, così come quantificati nel presente articolo;

Il personale – oltre a quello impiegato nel centro cottura - dovrà essere rapportato al numero dei pasti da servire quotidianamente presso la sala mensa della Scuola dell'Infanzia (via E. Toti), e Primaria e Secondaria di Primo Grado in via Lamarmora (qualora la Direzione Didattica dovesse fare richiesta)

L'utenza è composta da alunni e docenti della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado qualora la Direzione Didattica dovesse fare richiesta.

Art. 5 – Uso del centro di cottura

La preparazione dei pasti deve avvenire presso i locali di proprietà e/o in uso alla Ditta.

Il locale indicato verrà visionato da personale del Comune, che potrà avvalersi di supporto da parte della A.S.L o del N.A.S. per valutarne l'idoneità.

Art. 6 – Costo presunto dei pasti a carico del Comune

Il Servizio mensa avrà i seguenti oneri presunti per l'approvvigionamento di n°16.600 pasti calcolati per due anni scolastici e tre mesi:

DESCRIZIONE	IMPORTI
Preparazione di n. 16.710 – (costo per singolo pasto € 5,40 per pasti normali ed € 6,40 per i pasti speciali esclusa IVA, a base di gara)	<u>€ 89.640,00</u>
IVA 4%	<u>€ 3.585,60</u>
Totalle importo dell'appalto comprensivo di IVA al 4%	<u>€ 93.225,60</u>

Di cui € 0,07 per oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso per tutto il periodo dell'appalto. Il costo complessivo dei pasti è da ritenersi presunto e andrà a gravare sul capitolo 9204 – Mense scolastiche - del Bilancio dell'Ente. Per quanto attiene la quota utenti, la stessa viene calcolata in ragione dei criteri contributivi individuati dall'Amministrazione Comunale con apposito atto deliberativo.

Art. 7 – Modalità di pagamento

Il compenso per la gestione del servizio è comprensivo di ogni onere dovuto per l'espletamento di tutte le attività e le prestazioni poste a carico della ditta appaltatrice così come specificato nel presente Capitolato, nel Bando, nel Disciplinare e nei vari allegati.

Il pagamento mensile dei pasti sarà corrisposto alla ditta appaltatrice con specifico atto di liquidazione del Responsabile del Settore Amministrativo, previa presentazione di fattura elettronica.

Nelle fatture, dovrà essere indicato il numero dei pasti effettivamente erogati e distinti in:

- a) pasti per la Scuola dell'Infanzia
- b) pasti per la Scuola Primaria Secondaria di I grado (qualora la Direzione Didattica dovesse fare richiesta);
- d) pasti per gli insegnanti e personale scolastico aventi diritto;

Gli importi riportati nelle fatture e il numero effettivo dei pasti erogati dovranno essere riscontrabili dai dati e dalle informazioni nella disponibilità dell'ente in quanto acquisite dalla segreteria della scuola.

Il prezzo unitario del pasto, riportato nell'offerta economica, è da intendersi non soggetto a variazione per tutta la durata dell'Appalto.

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 Agosto 2010 n. 136 e successive modifiche.

Art. 8 – Condizioni generali di appalto

8. 1 Obblighi e oneri a carico della Ditta aggiudicataria:

La fornitura di tutti gli arredi, attrezzi e macchinari necessari per l'efficiente allestimento della cucina e la relativa sistemazione, ad esclusione dei tavoli e delle sedie della sala pranzo che restano a carico dell'Ente;

La fornitura di tutti le derrate alimentari le cui caratteristiche sono indicate nel presente articolo, nell'all. D1) facente parte integrante del presente capitolato, oltre a quanto riportato nell'offerta Tecnica;

La fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie sigillate.

Il trasporto, la somministrazione e lo scodellamento dei pasti ai commensali presso la sala da pranzo della Scuola dell'Infanzia e refettorio della Scuola Secondaria di primo grado e Primaria (qualora la Direzione Didattica ne facesse richiesta);

Il ritiro e lavaggio, igienizzazione e sanificazione della posateria, stoviglie e attrezzi di cucina;

La pulizia e il relativo processo di sanificazione della cucina e delle sale da pranzo (tavoli, sedie, pavimento, infissi e quanto altro presente in arredi ed attrezzi nel servizio) sulla base del Piano HCCP redatto dalla ditta appaltatrice, che tenga conto dei protocolli anticovid e in maniera dettagliata il piano di igienizzazione e sanificazione;

La fornitura di gas liquido per il funzionamento della cucina;

La fornitura di tutte le stoviglie destinate alla preparazione dei pasti e fornitura di tutto ciò che è necessario per l'ottimale funzionamento del servizio mensa, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione Comunale;

L'impiego di personale qualificato atto a garantire, in tutte le fasi di espletamento del servizio, il regolare svolgimento dello stesso, sufficiente per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, della sala da pranzo e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa, compresi i magazzini di deposito e stoccaggio dei viveri, la fornitura di quanto necessario per l'allestimento dei tavoli.

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

La Ditta dovrà in ogni caso adottare tutte le misure necessarie, a norma del D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, "Attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3/CE, e dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 e D.M. 25/07/2011 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

Misure di sanificazione ambientale

- Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., sia al centro di cottura che nella sala da pranzo/refettorio.
- Igienizzazione e sanificazione dei locali e delle strutture sulla base del Piano HCCP che tenga conto dei protocolli anticovid;
- Detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso.
- Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutti gli ambienti.
- Periodica disinfezione e derattizzazione, secondo la necessità. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti;
- Raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale di Perfugas. Lo smaltimento degli oli vegetali esausti dovrà essere eseguito mediante conferimento degli stessi, negli appositi contenitori installati in punti prestabiliti del centro abitato.

8.2 Qualità delle materie prime e del servizio

Le materie prime:

Dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti sardi tipici del territorio DOP e IGP e basati sul sistema della filiera corta di cui all'art. 144 del D. Lgs. n. 50/2016 ed all'art. 2, comma 1, della L.R. n. 1/2010, nonché le forniture a chilometro zero, di cui all'intesa stipulata in data 23/06/2010 tra la Regione Sardegna, l'Anci e l'Agenzia Laore, ed in osservanza del citato D.M. 25/07/2011;

Dovranno contenere la precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine ecc.(D.M. 25/07/2011)

Dovranno essere garantite nella loro integrità, dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;

È fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta aggiudicataria di ricongelare qualunque tipo di alimento già scongelato e non utilizzato, riciclare pasti o avanzi;

La preparazione dei pasti dovrà avvenire in giornata;

Art. 9 – Obbligo di sopralluogo

Le ditte che intendono partecipare alla gara sono tenute, prima della presentazione dell'offerta, ad effettuare un sopralluogo nella struttura adibita a refettorio e locale cucina interessati così come descritti nell'art.1 del presente Capitolato.

L'avvenuto sopralluogo dovrà essere certificato dal Responsabile del Settore Amministrativo o da suo delegato. All'atto della presentazione dell'offerta le ditte saranno considerate a perfetta conoscenza di tutti gli aspetti logistici ed organizzativi che possono influire sulla formulazione dell'offerta stessa.

Art. 10 - Cauzioni

A garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, l'impresa è tenuta a prestare, a pena di esclusione dalla gara, una cauzione provvisoria pari al 2% (Iva inclusa) dell'importo presunto a base d'asta del presente appalto da effettuarsi mediante assegno circolare non trasferibile intestato alla tesoreria comunale o a mezzo fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa. Si intendono fatte salve le agevolazioni di legge;

La cauzione definitiva è stabilita nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione e sarà costituita a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal disciplinare d'appalto. La percentuale del 10% può essere aumentata nel caso di offerte con ribasso superiore al 10% ed al 20%.

Art. 11 – Costi di energia elettrica, approvvigionamento idrico, riscaldamento

Il Comune mette a disposizione della ditta aggiudicataria i locali di servizio siti all'interno della Scuola dell'Infanzia in Via E. Toti.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di restituirli nello stato d'uso che i medesimi presentavano al momento della consegna.

I locali saranno consegnati dal Responsabile del Settore Amministrativo o da un suo delegato alla Ditta aggiudicataria previa sottoscrizione, da entrambe le parti, del verbale di consegna. In esso sarà descritto lo stato dell'immobile, così come si presenta alla data della consegna.

Al termine del servizio il Responsabile del Settore Amministrativo (o suo delegato) verificherà lo stato del locale. Redigerà il verbale di chiusura ove saranno annotate le variazioni riscontrate. Detto verbale sarà sottoscritto da entrambe le parti. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di intervenire al fine di ripristinare lo stato dei locali nelle medesime condizioni in cui sono stati assegnati.

A conclusione di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante la complessiva somma di € 300,00 (euro trecento/00) a titolo di rimborso per:
consumo di energia elettrica - approvvigionamento idrico - smaltimento rifiuti;

Art. 12 – Piano di autocontrollo, DUVRI, gestione generale del servizio e autorizzazioni sanitarie

L'Aggiudicatario è tenuto a predisporre il "piano di autocontrollo" secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D. Lgs. n. 193/2007 a contrasto del COVID-19 e ad integrare il D.U.V.R.I. redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza. In particolare, attraverso il sistema di "Autocontrollo" con il metodo HACCP nell'ambito del centro di cottura, la Ditta fornitrice deve individuare, nelle varie fasi di preparazione dei pasti, i punti critici in cui potrebbero verificarsi dei pericoli e, conseguentemente, prevenirli, nonché garantire il raggiungimento degli standard qualitativi previsti. L'applicazione di tale sistema comporta che durante tutto il ciclo produttivo - a partire dalla ricezione delle derrate alimentari nel centro di cottura fino alla consegna dei pasti presso le scuole – ogni singola fase viene monitorata attraverso controlli visivi e analitici, con particolare attenzione al

mantenimento delle temperature dei cibi e per ciascuna fase vengono effettuate registrazioni in appositi moduli prestabiliti.

Il DVR della Ditta aggiudicataria dovrà contenere le integrazioni e le misure previste a contrasto con la pandemia e nello stesso modo il Piano HACCP dovrà tenere conto di quanto previsto sempre a contrasto con l'eventuale contagio.

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

Art. 13 – Preparazione pasti, confezionamento e trasporto

13.1 - Preparazione Pasti:

L'attenzione all'igiene delle operazioni è in questa fase di primaria importanza. Pertanto, presso il centro di preparazione dei pasti dovrà essere costantemente garantita l'applicazione di tutte le procedure per la sicurezza degli alimenti, individuate secondo i principi su cui è basato il sistema d'analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP, come previsto dal D. Lgs n. 193/2007.

13.2 - Confezionamento e Trasporto:

Nella sede della scuola dell'Infanzia di Via E. Toti il servizio dovrà essere garantito direttamente ai tavoli (adiacenti alla cucina/locali di servizio) senza particolari modalità di confezionamento.

Le posate, i bicchieri, le salviette e le tovagliette segnaposto dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità ed igienicità. In particolare, le posate non dovranno presentare scaglie, filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito, in osservanza con le specifiche tecniche di base di cui al D.M. 25/07/2011.

Il servizio di trasporto e distribuzione dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione e scodellemento entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori termici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti.

Oltre a garantire l'idoneità dei contenitori termici e degli automezzi, la ditta appaltatrice dovrà disporre di strumenti per un rapido controllo delle temperature.

Durante il trasporto, da effettuarsi con appositi mezzi adeguati all'uso specifico (vedi D.M. 25/07/2011), dovrà essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione previste dalle normative vigenti.

Resta inteso che le operazioni di somministrazione, scodellemento sono sempre a carico dell'Appaltatore; Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti, che saranno mantenuti negli opportuni contenitori termici, fino al momento della somministrazione.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente addestrato ed informato in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo d'attività svolta (D.Lgs 193/07).

In fase di somministrazione, oltre alle buone norme di sicurezza igienica adottate dagli addetti, dovrà essere oggetto di particolare attenzione anche l'ambiente in cui avverrà il consumo dei pasti.

Un buon arredamento dei locali, l'utilizzo di tovaglie, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia, sono anch'essi requisiti che dovranno essere costantemente garantiti nell'ambito della ristorazione scolastica.

In aggiunta a quanto contenuto nel menù, nelle tabelle dietetiche e nelle ricette predisposte dall'ASL, il gestore deve garantire il rispetto delle seguenti condizioni integrative:

a) Per tutte le sale da pranzo compete all'appaltatore, oltre alla fornitura del pasto e scodellemento, la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie sigillate da mettere a disposizione degli utenti durante il consumo dei pasti nella quantità dagli stessi richiesta.

b) Il gestore è tenuto altresì alla fornitura di una tovaglietta di carta, posate, piatto piano e fondo, un bicchiere per utente. È tenuto altresì alla fornitura dei condimenti necessari per la fruizione del pasto, di un contenitore per il pane e di un contenitore per la frutta. Il gestore sarà tenuto a fornire il materiale e le attrezzature necessarie per la pulizia della sala mensa e cucina, e il materiale monouso necessario al servizio.

13.3 - Autorizzazioni sanitarie

L'appaltatore ha l'obbligo di dotarsi di tutte le autorizzazioni sanitarie e ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività. Nelle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale in regola con le vigenti disposizioni sanitarie. Nei locali e nei mezzi destinati alle operazioni di cui sopra, dovrà essere assolutamente interdetto l'accesso alle persone non autorizzate.

Art.14 – Somministrazione dei pasti

14.1 Menù - Il menù base, le diete speciali e relative ricette e grammature, sono redatti con personale qualificato e di concerto con il personale del SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'ATS di Sassari.

Tutta la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale, e la gestione di diete speciali per fini sanitari, deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Il rispetto del menù stabilito deve costituire uno standard di qualità che il committente controlla e sottopone a monitoraggio giornalmente; tale standard impegna l'appaltatore a mantenere, per quanto possibile, la costanza del menù dichiarato e noto all'utenza. Scostamenti dal menù previsto devono essere motivati dal gestore tempestivamente, comunicati ed accettati dal committente.

Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale ed essere esposto al pubblico nei luoghi di somministrazione dei pasti. I menù devono essere preparati prevedendo una rotazione per almeno 4-5 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate.

L'alternanza stagionale di prodotti freschi e locali ha inoltre un'importante valenza educativa, nutrizionale ed ambientale e costituisce un notevole risparmio di risorse economiche.

Nei 5 pasti della settimana, i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, ecc..), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare, nonché costituire al contempo un volano per l'economia locale e territoriale.

I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, uova, formaggi, salumi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Ciascun pasto deve prevedere inoltre: un contorno di verdure/ortaggi, pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo.

Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva; solo per poche ricette può essere utilizzato il burro e comunque aggiunto a crudo; il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato, fatte salve eventuali controindicazioni.

Nel caso di visite d'istruzione, va previsto il "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto idoneamente equilibrato da un punto di vista nutrizionale.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione, previa comunicazione di tale variazione all'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Ente.

Durante la somministrazione del pasto deve essere assolutamente rispettato il parametro relativo alla temperatura dei cibi. Il rifornimento della linea dei cibi da parte degli addetti deve avvenire con sufficiente rapidità nel posizionare i piatti freddi e i piatti caldi negli opportuni contenitori.

È esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti, nonché l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

14.2 - Funzioni di controllo a carico del personale

1. Durante questa fase deve assolutamente essere garantita una totale responsabilizzazione del personale anche in relazione a precise funzioni di controllo.
2. Le verifiche si devono articolare a più livelli:
 - a) caratteristiche organolettiche del piatto, in base agli standard predefiniti di temperatura, cottura, densità, consistenza, sapore, condimento;
 - b) grado di accettazione del piatto, desumibile oggettivamente dalla rilevazione quantitativa dei residui in mensa;
 - c) conformità delle porzioni, sulla base del numero e dell'età degli utenti e degli standard quantitativi definiti dall'ASL.

Tempi minimi di consumo dei pasti

1. La somministrazione del pasto deve essere effettuata nel rispetto di tempi che consentano di consumare il più possibile con tranquillità il pasto servito.
2. Detto tempo non potrà essere inferiore a 30 minuti.
3. Il personale incaricato del servizio ai tavoli non può svolgere nel frattempo altra mansione.

Orario di somministrazione

1. Il gestore s'impegna ad erogare il servizio negli orari decisi dalla committenza e di seguito specificati:

SCUOLA	ORARIO
Infanzia	12,30
Primaria e Secondaria di I Grado	In caso di richiesta da parte della Direzione Didattica

2. Tali orari potranno subire modifiche qualora dovessero subentrare variazioni al programma concordato con la Dirigenza scolastica. Sarà premura dell'Amministrazione Comunale, in tal caso, informare il gestore con congruo anticipo;

3. In ragione della situazione emergenziale derivante dalla pandemia da covid-19 potranno essere disposti doppi turni senza aggravio alcuno per la stazione appaltante;

Modalità d'effettuazione del servizio

Le modalità in cui gli alimenti devono essere serviti sono quelle proposte in sede di gara, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione Comunale di stabilire modalità diverse, sentiti i docenti, senza che ciò comporti aggravii di spesa per l'Amministrazione comunale stessa

Tempi di consegna dei pasti dall'ultimazione del confezionamento

I tempi di consegna dei pasti dall'ultimazione della preparazione devono essere indicati in sede di gara. In caso di mancata definizione da parte del gestore, i tempi sono definiti dall'Amministrazione Comunale con obbligo di rispetto da parte del gestore senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale stessa.

Art.15 – struttura del pasto

Ogni pasto è costituito da

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta
- Acqua
- olio e formaggio all'occorrenza
- vettovagliamento (tovaglietta igienica monouso, bicchieri, posate, tovaglioli ecc.)

Art.16 – Variazioni e diete speciali

In specifici periodi dell’anno scolastico, la ditta appaltatrice dovrà assicurare anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico - religiose o culturali.

La ditta dovrà altresì prevedere le sostituzioni di alimenti per bambini che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche. Nel caso specifico, le **diete speciali** dovranno essere formulate da personale esperto, dietro prescrizione medica per mantenere l’adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso nelle scuole;

Le **diete speciali** riguardano:

- intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc..) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare, così come riportato nella certificazione medica;
- celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l’uso esclusivo di prodotti naturalmente o artificialmente privi di glutine;
- altre patologie che richiedono un’alimentazione particolare (es. diabete, nefropatie croniche, etc.).

Deve essere comunque sempre prevista la possibilità di richiedere in sostituzione del menù del giorno, un menù costituito da altri piatti previsti nel menù settimanale.

Il menù può essere richiesto per iscritto dai genitori alle scuole in caso di indisposizione temporanea dell’utente, per un massimo di tre giorni consecutivi. I genitori di bambini affetti da allergie o da intolleranze alimentari dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Art.17 – Modifiche ai menù

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

L’Impresa aggiudicataria si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l’utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù, delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà del Comune richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e il gradimento, previa approvazione della ATS o in seguito a indicazioni della suddetta ASL.

Art.18 – Sicurezza alimentare, eco sostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare

Il Comune promuove – in ordine alle specifiche tecniche di base di cui al D.M. 25/07/2011 e in aderenza alla Delibera G.R. n. 1567 del 5 dicembre 2016 della Sardegna “Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica”, all’art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l’art. 123 della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010 e succ., il massimo utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell’Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

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

Il Comune - al fine dell’interpretazione del presente capitolato e dell’applicazione del conseguente contratto - si riferisce al “Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000”, della Comunità

Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

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

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

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

Art.19 – Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, del mercato equo e solidale

Il Comune, ai sensi del D.M. 25/07/2011, promuove l'utilizzo dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, locali, territoriali e - quando possibile - prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù;

Eventuali migliorie saranno valutate in sede di aggiudicazione della gara.

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

Per prodotti provenienti da agricoltura integrata si intende una” strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico”.

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

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

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

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrice circa la conformità dei prodotti biologici (D.M. 25/07/2011);

Art.20 – Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

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

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92 e nelle specifiche tecniche di base del D.M. 25/07/2011.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro Produzione Pasti, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato, così da facilitare i controlli periodici che verranno effettuati da parte del Comune;

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 25/07/2011 . Per le carni bovine biologiche, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

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

La ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia; deve stabilire altresì un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta aggiudicataria deve attenersi ai precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 25/07/2011.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004) e in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 25/07/2011.

La ditta deve far pervenire al Servizio Pubblica Istruzione, con cadenza da definire, la calendarizzazione delle frutta distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà, nel massimo rispetto della stagionalità dei prodotti;

Art.21 – Operazione di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e consumo pasti

La ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura colabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari" ad eccezione di specifiche particolari e documentate esigenze sanitarie.

I prodotti detergenti utilizzati devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. E 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21). Nel caso di prodotti disinfettanti o disinfectanti, devono essere conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici e ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 25/07/2011.

L'aggiudicatario deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel Europeo. Su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel Europeo, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti e visionabili nel centro produzione pasti; La ditta aggiudicataria, a richiesta del Comune, rende disponibili tempestivamente le medesime informazioni.

Art.22 – Rifiuti

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

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

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana, fatte salve eventuali proposte alternative da presentare in sede di Offerta Tecnica (es. adozione di una compostiera) e, nel caso, autorizzate dall'Ente. 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 solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nella cucina e sale da pranzo della scuola devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

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

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

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

Art.23 – Personale

1. Ogni attività inerente la produzione, il confezionamento dei pasti, l'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione scolastica deve essere svolta da personale alle dipendenze del gestore.
 2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.
 3. A richiesta dell'Amministrazione Comunale la ditta appaltatrice deve presentare matricola e documentazione INPS attestante l'avvenuta assicurazione a favore del proprio personale.
 4. L'organico, per tutta la durata del contratto, non può essere inferiore a quello dichiarato in sede di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, qualifica e monte ore.
 5. La consistenza di organico per il servizio di preparazione e somministrazione pasti deve essere comunicata tramite elenco nominativo da trasmettere al Comune di Perfugas. Le sostituzioni di personale devono essere comunicate al medesimo ufficio entro i 30 giorni successivi al loro verificarsi.
- L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere al gestore la sostituzione del personale di cui abbia rilevato l'inidoneità al servizio per comprovati motivi. In tal caso il gestore provvede a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art.24 – Formazione professionale

Il gestore deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione comunale.

Al fine di garantire la correttezza delle procedure, il gestore deve provvedere al continuo addestramento e formazione del proprio personale in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta per il Comune e garantire la concreta attuazione di quanto stabilito dal Piano di autocontrollo.

Art.25 – Clausola sociale

In caso di cambio di gestione si stabilisce per l'affidatario - ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea - l'obbligo di rispettare la clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato. L'aggiudicatario è tenuto pertanto ad applicare i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81. In questa prospettiva l'aggiudicatario si impegna ad assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili almeno il 50% dei lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative necessarie per l'esecuzione del servizio

Art.26 – Vestiario

1. Il vestiario da lavoro da indossare durante le ore di servizio deve corrispondere a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene (D.P.R. n° 327/80, art. 42);
2. Tutto il personale deve essere provvisto di cartellino d'identificazione riportante il nome della ditta, nome e cognome del dipendente, ruolo svolto all'interno del servizio ristorazione.
3. Spetta all'ente gestore vigilare sull'effettivo utilizzo da parte del personale.

Art.27– Idoneità sanitaria

- 1.Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale.
2. Il personale non deve avere smalti alle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Art.28– Applicazione dei contratti di lavoro

Nell'esecuzione della prestazione del servizio che forma oggetto del presente appalto, il gestore si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai dipendenti.

2. Il gestore si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano il gestore anche se non aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, ed indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione della sua impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.
3. In caso di inadempienza nell'applicazione dei contratti di lavoro e nell'osservanza del predetto adempimento, l'Amministrazione Comunale potrà addivenire all'immediata rescissione del contratto d'appalto.

Art.29 – Locali, attrezzature e arredi

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione del gestore i locali per la somministrazione del servizio mensa alle condizioni di cui all'art. 10 del presente capitolato, mentre la fornitura degli arredi e delle attrezzature necessarie per l'allestimento del centro cottura sono a totale carico della ditta appaltatrice;

La ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali in buono stato conservativo al termine dell'appalto.

Art.30 – Spese a carico del gestore

1. Tutte le spese necessarie per la preparazione l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica così come dalle Condizioni generali dell'appalto di cui all'art. 8 del presente Capitolato, sono di pertinenza del gestore, fatte salve quelle espressamente indicate a carico dell'Amministrazione Comunale come specificate nel successivo articolo 32;

Art.31 – Sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti

La prenotazione dei pasti verrà effettuata giornalmente con comunicazione scritta – e mail – sulla base delle presenze rilevate e comunicate dalla scuola.

La rilevazione dei pasti mensilmente somministrati avverrà mediante riscontro delle prenotazioni e delle presenze registrate per ciascun alunno.

Art.32 – Oneri a carico dell'Amministrazione comunale

1. Gli unici oneri relativi alla gestione del servizio di ristorazione scolastica di cui l'Amministrazione Comunale si fa carico, oltre a quanto previsto a titolo di compenso dovuto al gestore, sono:

- a) Spese per l'acquisto di tavoli e sedie per l'allestimento delle sale pranzo delle sedi scolastiche, qualora quelli in dotazione non fossero sufficienti;
- b) spese di manutenzione dei locali di proprietà del Comune.

2. Tutti i restanti oneri, senza esclusione alcuna, sono a carico del gestore.

Art.33 – Pagamento dei pasti

Il comune di Perfugas sarà obbligato a pagare solo il numero dei pasti erogati previo riscontro con i dati forniti dalla Scuola.

1. Il numero complessivo presunto dei pasti di cui all'art. 4, è stato determinato sulla base di pasti erogati nei precedenti anni;
2. Il pagamento della somma a saldo sarà disposto all'ultimo del mese, previa verifica dei controlli di rito effettuati dall'Ufficio Istruzione;

Art.34 – Assicurazioni

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

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o gli altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti e a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio.

L'Appaltatore assume a proprio carico l'onere di sollevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso Ente per tali accadimenti.

A tale scopo l'Appaltatore si impegna a consegnare al Comune una polizza per Responsabilità Civile (RC) comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad € 1.000.000,00 e con validità non inferiore alla durata dell'appalto.

In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al precedente punto, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC e RCVT, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica.

In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio di gestione del servizio di refezione scolastica, svolto per conto dell'Amministrazione di Perfugas. Copia della polizza, specifica o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto o prima dell'inizio del servizio qualora sia autorizzata l'esecuzione in pendenza di stipulazione del contratto.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'Appaltatore.

La polizza deve altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Appaltatore.

Al momento della stipula del contratto dovrà essere consegnata alla stazione appaltante la copia della suddetta polizza che dovrà comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso. L'impresa solleva il Comune di Perfugas da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art.35 – Disposizioni in materia di sicurezza

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi.

In particolare, la ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, tenendo sollevata l'Amministrazione da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da responsabilità civile verso terzi determinati dalla gestione del servizio.

Prima della stipulazione del contratto, inoltre, l'aggiudicataria dovrà sottoscrivere il Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza, previsto dall'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008, predisposto dall'Amministrazione Comunale. Per interferenza si intende ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. Il DUVRI, prima della stipulazione del contratto, sarà completato con i dati del futuro appaltatore, che, sulla base della propria esperienza, potrà anche proporre integrazioni che garantiscono una migliore sicurezza del lavoro.

Art.36 – Controlli da parte della stazione appaltante

1. È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che ritiene più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolo speciale.

2. È facoltà dell'Amministrazione comunale disporre senza limitazione d'orario la presenza presso il centro di cottura o il centro di distribuzione di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolo.

3. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi d'igiene dell'ASL n° 1 e il personale del Settore Amministrativo del Comune.

Art.37 – Penalità

Nel caso di totali o parziali inadempienze e violazioni alle norme contrattuali, saranno applicate le seguenti penali:

STANDARD MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI	da	a
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche	300,00	2.000,00
Confezionamento delle derrate non conforme alla normativa vigente o alle richieste del capitolato	300,00	2.000,00
Etichettatura non conforme alla normativa vigente	300,00	2.000,00
Mancato rispetto della fornitura di prodotti biologici e/o D.O.P. e/o I.G.P. e/o a filiera corta previsti dalle Tabelle Merceologiche e dall'offerta tecnica	300,00	2.000,00

QUANTITÀ	da	a
Totale mancata consegna o somministrazione di una portata, o comunque di una componente del pasto, a tutti o parte degli utenti, presso un refettorio. Nel caso indicato la ditta appaltatrice dovrà altresì riconoscere la gratuità del pasto per gli utenti ai quali il pasto sia stato servito con ritardo, oppure non sia stato fornito il pasto completo, oppure sia stato servito un pasto diverso dal menù programmato;	300,00	2.000,00
Mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle Dietetiche Quantitative, verificato su 10 porzioni della stessa preparazione	300,00	2.000,00
Modifica del menù previsto, se non precedentemente giustificata e concordata	300,00	1.500,00
Mancata comunicazione all'utenza e all'Amministrazione comunale di eventuali variazioni al menù programmato	300,00	1.500,00
Consegna agli utenti di pasti, o singole portate, con inadeguate caratteristiche organolettiche/sensoriali	300,00	1.500,00

DIETE SPECIALI	da	a
Mancata somministrazione di una dieta speciale	300,00	2.000,00
Errore nella somministrazione di una dieta speciale	500,00	2.000,00
Mancato rispetto delle altre disposizioni e procedure relative alle diete speciali	300,00	1.500,00

ASPETTI IGIENICO - SANITARI	da	a
Ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nelle derrate alimentari da	500,00	2.000,00
Ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nei piatti o nelle derrate consegnati agli utenti. In tal caso sopra indicato la ditta appaltatrice dovrà altresì riconoscere la gratuità del pasto per gli utenti che hanno ritrovato corpi estranei, organici ed inorganici, nei piatti o nelle derrate.	500,00	2.000,00
Ritrovamento di derrate alimentari con caratteristiche organolettiche (es. odore, aspetto, sapore) tali da impedire precauzionalmente l'utilizzo della derrata stessa	500,00	2.000,00
Ritrovamento di prodotti alimentari scaduti o in cattivo stato di conservazione	500,00	2.000,00

Verifiche analitiche (microbiologiche, chimiche, merceologiche) non conformi ai limiti normativi o reperibili in letteratura	500,00	2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti	300,00	2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitario da parte del personale	500,00	2.000,00
Mancato rispetto delle temperature ai sensi delle vigenti normative in materia	300,00	2.000,00
Mancato rispetto del divieto di riciclo	300,00	2.000,00
Inadeguate condizioni igieniche dei locali di preparazione e distribuzione pasti, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili	300,00	2.000,00
Mancata effettuazione, nelle tempistiche previste, degli interventi di pulizia straordinaria	300,00	2.000,00
Utilizzo inappropriato/inadeguato dei prodotti detergenti/sanificanti	300,00	2.000,00
Mancato rispetto delle disposizioni comunali relative alla gestione e raccolta dei rifiuti	300,00	2.000,00

TEMPISTICA E PROCEDURE	da	a
Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti, tale da compromettere la funzionalità del servizio	300,00	1.500,00
Mancato rispetto della consegna, in tempi utili per garantire il rispetto del menù, delle derrate alimentari da parte dei fornitori incaricati	300,00	2.000,00
Mancata sostituzione/integrazione di stoviglie, attrezzature, arredi, contenitori, articoli complementari e accessori e quant'altro necessario per il corretto espletamento dei servizi di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti	300,00	2.000,00
Negato accesso agli incaricati dall'Amministrazione comunale per l'esecuzione dei controlli di conformità	300,00	2.000,00

PERSONALE	da	a
Riduzione del personale addetto alla distribuzione dei pasti, rispetto al previsto rapporto operatore/utenti	300,00	2.000,00
Mancato adempimento degli obblighi inerenti ai contratti di lavoro del personale impiegato nel servizio	300,00	2.000,00
Contegno scorretto del personale	300,00	2.000,00
Mancato rispetto dei programmi di formazione e aggiornamento del personale	300,00	2.000,00
Mancata sostituzione del personale assente entro il terzo giorno di assenza	300,00	2.000,00

LOCALI ED ATTREZZATURE	da	a
Mutamento della destinazione d'uso dei locali concessi	300,00	2.000,00
Mancato reintegro delle dotazioni di stoviglie	300,00	1.500,00

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario;

Art.38 – Ipotesi di risoluzione di contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto in via generale dall'art. 1453 del Codice civile in tema di risoluzione del contratto per inadempimento di una delle parti, costituiscono causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile – “Clausola risolutiva espressa”, i seguenti casi:

- Constatazione della falsità delle dichiarazioni rese in sede d'offerta;
- Apertura di una procedura fallimentare o assimilata a carico della ditta appaltatrice, messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
- Sopravvenuta condanna per reati relativi alla condotta professionale di prestatore di servizi, correlata all'espletamento del servizio di ristorazione scolastica;
- Interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- Inosservanza delle norme di legge e/o mancata applicazione dei contratti collettivi al personale dipendente e ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze ad esso spettanti;
- Inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- Gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari non conformi alle norme di legge e di contratto, relativamente alle condizioni igieniche e/o alle caratteristiche merceologiche;
- Casi di intossicazione alimentare, la cui causa sia con certezza imputabile alla ditta appaltatrice;
- Grave inosservanza delle disposizioni relative alla consistenza quali-quantitativa dell'organico;
- Gravi danni prodotti a locali, impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- Violazioni e/o reiterazione di n. 4 infrazioni di cui all'art. 37, nello stesso anno scolastico;
- Violazione del Codice di Comportamento integrativo dei dipendenti del Comune di Perfugas, approvato con deliberazione di G.C. n. 115 del 13.12.2017 e del Patto di Integrità, approvato con deliberazione di G.C. n. 47 del 24.06.2016;

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento, la ditta appaltatrice incorrerà nella perdita della cauzione, che resterà incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento di danno ulteriore.

Art.39 – Divieto di cessione del contratto e divieto di subappalto

È rigorosamente vietata la cessione, anche parziale, del contratto.

È fatto divieto assoluto di subappalto.

Art.40 – Criterio di aggiudicazione

L'affidamento del servizio verrà aggiudicato con il criterio previsto dall'art. 95 del D. Lgs 50/2016 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, così come specificato nel Bando e nel Disciplinare di gara;

Art.41 – Foro competente

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica, insorta in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sia in corso d'opera che al termine del periodo di svolgimento del servizio, sarà competente il Tribunale di Tempio Pausania.

Art.42 –

Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 (G.D.P.R.), relativo alla protezione del dato personale

Il Comune di Perfugas, in qualità di titolare del trattamento dei dati personali dei propri utenti nell'espletamento dei compiti, dei servizi e delle funzioni tipiche della Pubblica Amministrazione, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (“GDPR 2016/679”), recanti disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti, rispetto al trattamento dei dati personali, fa presente che i dati personali forniti dalle imprese partecipanti al bando, il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza cui è tenuto l'Ente. Si informa altresì che i dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Perfugas, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto.

Art.43 – Riferimenti e comunicazioni

Responsabile Unico del procedimento è il Responsabile del Settore Amministrativo Dott.ssa Gavina Zoncheddu per comunicazioni, inviare una mail ai seguenti indirizzi: protocollo@pec.comuneperfugas.it oppure segreteria@comuneperfugas.it. Ogni concorrente, fin dal momento della presentazione dell'offerta, è tenuto, pertanto, a comunicare l'indirizzo di posta elettronica al quale dovranno essere inviate tutte le comunicazioni/informazioni.

Art.44 – Riserva di aggiudicazione

La Stazione Appaltante si riserva a proprio insindacabile giudizio il diritto di procedere o non procedere all'aggiudicazione dell'appalto oggetto del presente capitolato nel caso in cui pervenga una sola offerta valida.

Art.45 – Rinvio

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si rinvia a quanto espressamente previsto dal Disciplinare di gara, dal Bando di gara, nonché dalle norme vigenti in materia, e a completamento delle disposizioni in essi contenute, si applicano le norme in materia del Codice Civile e del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Allegato D1 al Capitolato d'Appalto

**APPALTO PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA**
Anni Scolastici 2021/2022, 2022/2023 mesi da Ottobre a Dicembre 2023
IN CASO DI RIPETIZIONE durata pari ad un anno scolastico

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Il presente allegato indica le caratteristiche e la qualità delle derrate alimentari che dovranno essere utilizzate per la preparazione di pasti per il servizio mensa scuola dell'infanzia, sulla base di quanto prescritto sul capitolato d'appalto, nel rispetto del **D.M. 25/07/2011**.

Il Comune si riserva di controllare che la merce utilizzata corrisponda alla descrizione fatta nel presente allegato. A tal fine, la ditta dovrà indicare, a richiesta del Comune, la provenienza di tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti. Eventuali discordanze potranno essere oggetto di penalità secondo quanto previsto nell'art. 37 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 (locali per quanto possibile), 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 e nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. 25/07/2011, art. 2 del capitolato;

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, rispondenti ai criteri ambientali minimi di cui al D.M. 25/07/2011, art. 2 del capitolato;

CARNI FRESCHE

Devono essere provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento CE 853/2004 e successive modifiche e regolarmente etichettate secondo le normative comunitarie e nazionali (Regolamento CE 1760/2000 e successive modifiche).

Dovranno essere acquistate dalla Ditta appaltatrice i seguenti tipi di carne, sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:

- Carni bovine;
- Carni suine;
- Carni avicunicule (tacchino, pollo);

La qualità delle carni dovrà essere di prima, appartenere ad animali di prima qualità in perfetto stato di nutrizione e ingrassamento, allevati esclusivamente per la macellazione rispettando le vigenti norme.

La carne dovrà presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D. Lgs. 04/08/99 n. 336), nonché di altre sostanze che possono nuocere alla salute umana come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270/97. Saranno perciò sempre escluse, o rifiutate, le carni di qualità inferiore alla prima e quelle che comunque risultino all'esame sommario (o in seguito a perizia sanitaria e controlli di laboratorio) avariate, alterate, sofisticate, adulterate, male assestate o di taglio irregolare.

Le carni acquistate dovranno essere rosso vermicchio-roseo brillante nel caso di carne bovina o ovina a seconda del taglio e dell'età. Le carni suine dovranno essere di colore rosa chiaro e i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda. Le carni avicunicole dovranno prevenire da animali allevati a terra, nutriti esclusivamente con mangimi vegetali con esclusione di quelli modificati geneticamente. Sono escluse dalla fornitura le carni di animali allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie).

Il selezionamento delle carni sarà fatto secondo le regole della buona tecnica di laboratori autorizzati e nel rispetto di idonee condizioni microclimatiche ambientali.

La conservazione sino al momento della consegna sarà assicurata a temperatura compresa fra 0° a +2°.

Per la constatazione della salubrità delle carni saranno osservate le prescrizioni di legge vigenti in materia e in particolare quelle del Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni relativa alla disciplina della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Per quanto non contemplato nella presente disposizione, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita della carne, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

UOVA FRESCHE

Per uova si intendono le uova di galline in guscio atte al consumo alimentare.

Le uova richieste devono essere di categoria A uova fresche, classificate nella categoria di peso: gr. 60 - 65.

Le uova devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio normale e intatto
- camera d'aria altezza non superiore a 6 mm.
- albumi chiari, limpido, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- tuorlo visibile alla soperatura solamente come ombratura.

Sul dispositivo di etichettatura, di cui deve essere munito l'imballaggio, deve essere indicata la data di produzione delle uova rispettando le vigenti norme.

Le uova non conformi alle presenti disposizioni non saranno accettate dalla Ditta appaltatrice.

Per quanto non contemplato nella presente disposizione, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita delle uova, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti. D. Lgs 110/92; DM 493/95. In particolare, si ricorda che le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto:

- Proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- Impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- Non cedere al prodotto sostanza ad esso estranee.

L'unico metodo di conservazione dei prodotti ittici dovrà essere il freddo, ai quali dovrà essere applicato dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche.

Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie, dovranno, se confezionate in filetti, essere esenti da materie estranee, organi interni, animi di sangue, e privi di spine.

All'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e diliscati. Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

DERIVATI DEL LATTE, FORMAGGIO E BURRO

I formaggi oggetto della fornitura dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali, registrate e controllate dalle autorità competenti, secondo il D.P.R. 54 del 14.01.97.

I formaggi dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione regionale o nazionale riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. 54 del 14.01.97.

I formaggi dovranno conservare la consistenza e la pastosità tipiche della varietà richiesta, devono essere esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescenze, non devono esalare odori anomali. Dovranno essere tutti di prima qualità e scelta.

È vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

Il burro dovrà essere di provenienza regionale e possedere le caratteristiche previste dalla legge italiana (L. 202/83). La denominazione burro “è riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca”. Deve essere esente da residui di eventuali sostanze chimiche, salvo quelle ammesse per le produzioni latteo casearie.

La ditta appaltatrice dovrà acquistare i seguenti tipi di formaggio e burro:

- Formaggio di pasta molle tipo “Dolce di Macomer”, “Dolce Sardo”;
- Per condimento: formaggio vaccino stagionato (minimo 1 anno) prodotto da aziende regionali.
- In alternativa, formaggio semistagionato con bassa percentuale di salinità.;
- Burro di panna

I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipiche della varietà richiesta.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti i prodotti ortofrutticoli da acquistare devono essere freschi, classificati di prima qualità, esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 07/08/1958 e L. 13/05/1967 n. 268).

Non dovranno presentare tracce pericolose di trattamenti antiparassitari e segni di muffa né contenere organismi geneticamente modificati.

La loro confezione dovrà essere effettuata in cassette, contenitori o buste igieniche in conformità alle vigenti norme in materia.

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire i seguenti tipi di **FRUTTA**:

Arance – Mandarini – Mandaranci - Mele - Banane – Pere – Pesche - eventuali altri frutti di stagione.

La merce fornita deve corrispondere allo standard della varietà indicata dal fornitore.

GLI ORTAGGI dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo reciso.

I LEGUMI dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea, sani e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti e altri corpi estranei (frammenti di pietrisco).

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire i seguenti tipi di ortaggi e legumi:

Carote – Cipolle – Patate – Lattughe – Pomodori - Zucchine – Belga – Indivia – Prezzemolo – Sedano – Pomodori – Bietole – Fagioli – Lenticchie – Aglio - Basilico

(I legumi devono aver subito massimo un anno di conservazione dopo la raccolta)

La frutta e gli ortaggi devono essere rigorosamente di stagione.

Per quanto non contemplato nella presente nota, in relazione alla materia sanitaria di commercio e vendita dei suddetti prodotti, si fa riferimento alle leggi e ai regolamenti in vigore.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE

Deve essere di produzione regionale o nazionale. Deve essere ottenuto meccanicamente dalla spremitura meccanica a freddo delle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici. Non dovrà presentare odori e sapori sgradevoli.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di “Olio extravergine di oliva, con non più dell’1% del peso, di acidità”.

Deve essere limpido, fresco, privo di impurità, deve avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre, devono essere scrupolosamente osservate le norme generali dei

regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio d'oliva, sia le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e derivati.
Lo stesso tipo di olio dovrà essere usato anche per la cottura dei cibi.

PANE, PASTA ALIMENTARE E RISO

Pane fresco

Per pane deve intendersi il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta e lievito con aggiunta di sale. Il pane dovrà essere confezionato con farina di frumento di prima qualità tipo O (zero) di cui alle vigenti norme. I panini devono avere una pezzatura massima di gr. 100 e il suo contenuto in acqua non deve superare il livello imposto dalle norme vigenti.

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche e ai requisiti suindicati e consegnato dopo un periodo di stagionatura di almeno 4 ore, lavorato a perfetta regola d'arte, ben cotto, soffice, leggero, con crosta aderente in ogni parte alla mollica, di odore e sapore gradevoli.

Non potrà essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato, pertanto potrà essere fornito solo pane prodotto nel medesimo giorno della consegna.

Il pane dovrà essere trasportato in contenitori ben puliti, di materiale lavabile con adeguata copertura igienica. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere adibiti solo a questo uso, puliti e muniti di cassone a chiusura.

Pasta alimentare

La pasta di semola di grano duro dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, priva di farine estranee coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura e **deve essere di produzione regionale**.

Pasta per la pizza

Deve essere impiegata pasta da pane per pizza prodotta fresca e artigianalmente con farina tipo "0", a lievitazione naturale.

Ingredienti: farina "0", olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale.

È vietato l'utilizzo di pasta per pizza surgelata.

RISO

Il riso a trattamento "parboiled" deve rispondere ai requisiti di legge, non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà; **dovrà essere di produzione regionale**.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed altri agenti infestanti, ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni devono essere sigillate, riportare le dichiarazioni riguardanti il peso netto la ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla Legge.

POMODORI PELATI

I prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. N. 428 dell'11.4.75.

Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale dall'ultimo raccolto e dovrà essere confezionato in stabilimenti nazionali.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 3 del D.lgs. n. 109 del 27.01.92.

ACQUA MINERALE NATURALE

L'acqua da somministrare durante i pasti dovrà essere di tipo minerale naturale, fornita in confezioni sigillate. Le indicazioni nelle etichette delle acque minerali devono essere conformi al decreto ministeriale del 01.02.83. L'Amministrazione ha la piena facoltà di porre in essere gli opportuni controlli e rifiutare generi ritenuti difettosi o comunque non rispondenti in pieno a tutte le caratteristiche ed ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge.

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

Tutti gli ingredienti da utilizzare come condimenti nella preparazione dei pasti sono lasciati alla responsabilità della ditta aggiudicataria, con l'intesa che ogni pasto dovrà risultare gradevole e di condimento giusto. È assolutamente vietato l'utilizzo di dado vegetale e/o animale e delle spezie.

L'Amministrazione potrà disporre in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, tutte le prove e gli accertamenti che riterrà necessari per controllare la rispondenza dei prodotti ai requisiti stabiliti nel presente allegato.

Per quanto non contemplato nella presente nota, si farà riferimento a quanto stabilito dalle leggi sanitarie in materia di alimenti.

Allegato

1 – Menù

2 - Grammature