



**COMUNE DI ELINI**  
**Provincia di Nuoro**  
**Zona territoriale omogenea Ogliastra**

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA IN FAVORE DEL COMUNE DI ELINI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020, 2020/2021 E 2021/2022 (CIG: 79745349A1) - CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO**

**ART. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO**

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per la Scuola dell’Infanzia e per la Scuola Primaria del Comune di Elini. Esso prevede:

- acquisto e conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione e confezionamento dei pasti e delle diete speciali e personalizzate presso il Centro di Produzione Pasti comunale;
- trasporto e distribuzione dei pasti e delle diete speciali nelle mense scolastiche;
- allestimento dei tavoli dei refettori;
- organizzazione del sistema di distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti (compresa la sbucciatura della frutta e lo sminuzzamento della carne esclusivamente per la Scuola dell’Infanzia e per la classe 1<sup>a</sup> della Scuola Primaria);
- la fornitura di acqua minerale naturale (tale fornitura sarà obbligatoria solamente nei casi in cui non sia utilizzabile l’acqua di rete dichiarata idonea al consumo umano);
- la fornitura e l’igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
- sbarazzo e pulizia dei tavoli e delle sedie, pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali accessori (dispensa, cucina, servizi igienici, spogliatoio);
- ritiro dei contenitori sporchi, gestione dei rifiuti e ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio;
- rilevazione, registrazione e prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- consegna, l’ultimo giorno di ogni mese, dei registri presenze in originale, all’Ufficio dei Servizi Scolastici del Comune.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare necessità o emergenza.

La Ditta provvede altresì a gestire la riscossione dei buoni pasto da parte degli utenti, organizzando in toto detto servizio. La Ditta introita direttamente gli importi derivanti dai buoni a parziale copertura del costo del pasto.

L’Aggiudicatario deve garantire la rilevazione giornaliera degli utenti, in ogni classe di ogni plesso scolastico, predisporre una tabella di rilevamento giornaliero per plesso scolastico ed altra tabella riepilogativa mensile sempre per singolo plesso scolastico.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti, corrispondenti alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti e risultanti dalla procedura di rilevazione.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e nutrizione (appresso denominato SIAN) dell’Asl di Lanusei.

A tal fine la Ditta deve garantire la gestione dei seguenti servizi:

- raccolta iscrizioni al servizio mensa, compresa consegna agli utenti di una nota informativa annuale relativa al servizio di refezione scolastica, contenente il modulo di iscrizione al servizio;
- gestione dei dati relativi all’utenza del servizio con supporti informatici, nel rispetto della normativa sulla privacy; la banca dati è da ritenersi di esclusiva proprietà dell’Amministrazione comunale, pertanto, allo scadere del contratto, la ditta appaltatrice è obbligata a trasferirla integralmente e senza spese al Comune;
- raccolta e registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse al centro di cottura;
- gestione dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;

- calcolo e riscossione dei buoni mediante sistemi cartacei o elettronici;
- gestione dei solleciti, con modalità comunicate preventivamente al Comune;
- recupero di eventuali crediti da utenti morosi, in quanto le entrate degli utenti costituiscono corrispettivo per la ditta aggiudicataria (N.B. in ogni caso la ditta aggiudicataria non potrà precludere l'iscrizione e/o la fruizione del servizio mensa agli utenti che risultino morosi per meno di tre mensilità senza previa comunicazione all'amministrazione comunale di riferimento la quale, su determinazione dei Servizi Sociali dell'Ente, e compatibilmente con le risorse finanziarie disponibili, si riserva di rimborsare in tutto o in parte all'aggiudicatario i pasti consumati dagli utenti morosi per i quali si accerterà un'effettiva e grave situazione di disagio socio-economico).

Oltre a quanto sopra specificato, la ditta appaltatrice deve:

- consentire agli utenti del servizio la segnalazione di eventuali errori o imprecisioni nella rendicontazione dei pasti e/o nelle tariffe applicate (direttamente alla ditta tramite fax e posta elettronica, telefonicamente o personalmente);
- comunicare, agli utenti che ne faranno richiesta, la propria situazione di pagamento e la registrazione delle presenze.

## **ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO**

Il servizio avrà la durata di n. 3 anni scolastici e precisamente per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 e sarà effettuato secondo il calendario comunicato dalla Direzione Scolastica con l'esclusione dei giorni di sabato e dei giorni che, pur previsti nel calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

A titolo indicativo il servizio decorrerà, presumibilmente dalla seconda decade di settembre 2019 e terminerà presumibilmente il 30 giugno 2022 e comunque secondo il calendario scolastico comunicato dalla Scuola.

Alla ditta sarà data comunicazione circa l'avvio del servizio almeno una settimana prima dell'inizio dello stesso.

## **ART. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E CANONE D'APPALTO**

**Il valore presunto dell'appalto complessivo è stabilito in Euro 178.612,20 esclusa l' IVA al 4% e oneri di sicurezza pari complessivamente ad € 1.500,00.**

Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, senza che l'impresa affidataria possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Nell'ipotesi della diminuzione del numero, verrà pagato l'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o di intervenute nuove esigenze del Comune o della Scuola.

Con l'offerta presentata e aggiudicata, l'impresa affidataria si impegna a fornire eventualmente su richiesta del Comune, agli stessi patti e condizioni di cui al presente Capitolato ed al prezzo aggiudicato in sede di gara, un numero maggiore di pasti completi fuori dall'ambito scolastico (ad esempio per iniziative a carattere sociale e culturale) seguendo i menù allegati al presente capitolato.

Il numero dei pasti da fornire, che potrà variare a seconda delle necessità della Amministrazione, sarà preventivamente concordato tra le parti.

La ditta si impegna altresì a fornire eventualmente su richiesta, agli stessi patti e condizioni di cui al presente Capitolato ed al prezzo aggiudicato in sede di gara, i pasti ai dipendenti comunali che lo richiedano, con oneri totalmente a carico di questi ultimi.

## **ART. 4 - ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI**

Saranno pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti, corrispondenti alle effettive presenze degli alunni, degli insegnanti e dei collaboratori scolastici.

L'Impresa affidataria dovrà garantire, tramite il proprio personale, la rilevazione giornaliera degli utenti, in ogni classe di ogni plesso scolastico servito.

La rilevazione delle presenze dei fruitori del servizio è a carico della Ditta aggiudicataria secondo le modalità di cui all'art.4 del presente capitolato. L'ultimo giorno di ogni mese la Ditta Aggiudicataria deve consegnare i registri mensa in originale presso l'Ufficio Servizi scolastici del Comune.

I menù somministrati devono essere unicamente quelli approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e nutrizione (appresso denominato SIAN) dell'Azienda Asl di Lanusei e validati dal Comune.

In caso di mancata effettuazione del servizio per cause di forza maggiore (a titolo puramente esemplificativo: maltempo, scioperi) qualora la sospensione giornaliera del servizio non sia comunicata entro le ore 9.30 del mattino, l'appaltatore avrà diritto a un compenso minimo garantito della metà dei pasti previsti per il giorno. Nessun compenso è previsto se la sospensione delle lezioni è comunicata entro le ore 9.30 del giorno di effettuazione della mensa.

L'Impresa affidataria è tenuta a fornire giornalmente le diete speciali (per intolleranze/allergie alimentari, stati patologici, regimi dietetici particolari e motivi etnico-religiosi) richieste dal SIAN della Asl tramite il Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti e comunicati.

## **ART. 5 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Spetta all'Impresa affidataria la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione, al trasporto, alla distribuzione e al consumo del pasto, ivi compresi:

1. Il personale;
2. Tutti i mezzi per la produzione, il trasporto e la distribuzione dei pasti (le pentole devono essere in acciaio inox o in vetro pirex, non possono essere utilizzate pentole in alluminio);
3. Tutte le attrezzature idonee e conformi alle norme in vigore, in aggiunta o in sostituzione di attrezzature insufficienti o inadeguate di proprietà comunale presenti nei locali cucina, dispensa e refettori;
4. Allestimento dei tavoli dei refettori come segue:
  - copritavolo, tovaglie, tovaglioli e bicchieri in carta monouso;
  - piatti non a perdere in materiale infrangibile idoneo al contatto con gli alimenti;
  - posate in acciaio inox (forchette, cucchiari, cucchiaini, coltelli a punta smussa e parzialmente alveolati)
5. Detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine, dei locali accessori e dei refettori;
6. Utilizzo durante il pasto dell'acqua di rete, che dovrà essere servita in caraffe di plastica trasparente o vetro infrangibile chiuse da un coperchio, al fine di poter essere igienizzate quotidianamente.
7. Fornitura dell'acqua nel caso in cui, per qualsiasi motivo, questa dovesse mancare, non risultasse potabile o comunque non chiara e limpida, anche a seguito di temporali e intemperie. È onere della ditta aggiudicatrice in questi casi, rifornire a proprie spese, senza onere di alcun tipo per l'amministrazione appaltante, acqua imbottigliata e confezionata per tutti i fruitori del servizio e per la preparazione dei pasti.
8. Lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei locali adibiti alla preparazione e al consumo dei pasti, dei locali accessori, dei tavoli, delle attrezzature, delle stoviglie. Al termine del servizio dovrà essere effettuata la pulizia delle sale mensa (compreso il lavaggio dei pavimenti, tavoli e sedie). 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 Dlgs 25 febbraio 2000 n°174 sui biacidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n°392 sui presidi medico-chirurgici.
9. Il ritiro, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle regole fissate dal Comune di Elini.

La preparazione dei pasti da somministrare presso la Scuola dell'infanzia e la Scuola Primaria di Elini deve essere eseguita nel Centro di Produzione Pasti comunale.

**La Ditta è tenuta al versamento a favore del Comune di Elini di un canone pari a € 500,00 all'anno, per l'utilizzazione del Centro Produzione comunale e per le attrezzature in dotazione al medesimo. Il canone dovrà essere versato in un'unica rata entro il mese di giugno.**

Sono in possesso del Comune le seguenti attrezzature:

### **❖ Centro Preparazione Pasti:**

- n. 1 lavastoviglie
- n. 1 forno multifunzione a sette ripiani, (dotato di n. 3 griglie, n. 3 teglie medie in acciaio inox, n. 1 piastra)
- n. 1 base d'appoggio forno
- n. 1 cucina con fuochi
- n. 1 cappa aspirante
- n. 1 lavello a due vasche e ripiano in acciaio inox
- n. 1 carrello scolapiatti
- n. 1 tavolo in acciaio inox
- n. 1 cassettera con ante scorrevoli in acciaio inox

- n. 2 tavoli (colore grigio)
- n. 1 frigorifero a due ante (nel locale dispensa)
- n. 1 scaffalature a parete (nel locale dispensa)
- n. 2 carrelli da trasporto e/o sporzionamento

❖ **Spogliatoio**

- n. 1 scaffale
- n. 1 colonna appendiabiti
- n. 2 armadietti in plastica ad anta singola (bagno)

❖ **Refettorio Scuola dell'Infanzia**

- n. 25 sedie
- n. 5 tavoli
- n. 1 armadio
- n. 1 frigorifero

❖ **Scuola Primaria**

- Tavoli e sedie
- n. 1 tavolo base d'appoggio
- n. 1 armadio
- n. 1 armadio in legno per prodotti pulizia

L'inventario e la descrizione delle attrezzature presenti dovranno essere effettuati, prima dell'avvio del servizio, con apposito verbale redatto a cura di un rappresentante dell'Amministrazione appaltante e di un rappresentante dell'Impresa affidataria.

**Sarà cura dell'impresa aggiudicataria integrare le attrezzature esistenti a proprie spese senza ulteriori oneri per la stazione appaltante.**

I lavori dovranno essere eseguiti in orario compreso tra le 8.00 e le 16.00 circa, come appresso specificato:

- Scuola dell'Infanzia: n. 5 (cinque) giorni la settimana, escluso il sabato;
- Scuola Primaria: n. 5 (cinque) giorni la settimana, escluso il sabato;

Il Comune sulla base di particolari esigenze dell'Ente stesso o della scuola potrà richiedere variazioni degli orari sopra riportati.

L'orario del pranzo presso i vari plessi scolastici sarà fissato nel rispetto delle esigenze didattico - organizzative delle istituzioni scolastiche, concordando con l'Impresa Aggiudicataria le eventuali modifiche al piano di trasporto e al servizio proposto dalla stessa all'atto dell'aggiudicazione.

## **ART.6 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Sono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza nazionale, alimenti D.O.P. (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), STG (Specialità Tradizionali Garantire), alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata. Dovrà essere inoltre data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli poi all'utenza.

Per quanto concerne le caratteristiche delle materie prime sono vincolanti le seguenti prescrizioni:

**Pane e prodotti da forno:** deve essere fresco di produzione quotidiana e completamente cotto; ogni panino dovrà essere trasportato e servito in bustine alimentari. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, di pane surgelato, riscaldato o rigenerato.

**Pane grattugiato:** deve essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane di farina di grano tenero e/o grano duro, deve essere consegnato in confezioni originali ermeticamente sigillate.

**Pasta alimentare:** le paste alimentari, fresche o secche, con o senza ripieno, con caratteristiche della prima qualità, consegnate in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, devono essere dei seguenti tipi:

- pasta secca di semola di grano duro;
- pasta secca o fresca all'uovo;
- pasta secca o fresca con l'aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati, senza additivi alimentari aggiunti;

La pasta secca deve essere di grano duro, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere resistente alla cottura;
- avere odore tipico;
- non deve presentarsi frantumata o colorata artificialmente;
- non deve presentare venature, bottature, crepe o rotture, punti bianchi o neri;

La pasta, dopo la bollitura, non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, cedere amido all'acqua di bollitura, che deve restare chiara e limpida il più possibile.

Al momento della distribuzione deve essere di consistenza elastica e non molliccia.

È preferibile l'uso di pasta corta, variando i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

**Riso:** deve essere di tipo raffinato, integrale o parboiled, sano e ben secco. Il riso deve presentare un aspetto omogeneo, colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni.

Deve essere fornito in imballaggi sigillati, privi di insudiciamento esterno o rotture. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali. Deve essere preferibilmente di provenienza regionale.

Al momento della somministrazione i chicchi devono presentarsi cotti uniformemente, ben staccati fra loro, non incollati né spappolati.

**Pasta lievitata:** deve essere preparata con farina di grano tenero e/o duro, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra o lievito madre. Le modalità di produzione, confezionamento e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene fino al consumo. Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti idonei per alimenti, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento.

**Gnocchi di patate:** devono essere preparati con patate, farina di grano tenero e/o grano duro, sale, eventualmente con l'aggiunta di uovo e aromi naturali. Devono essere freschi o in confezioni originali sotto vuoto, da conservarsi in frigorifero, senza aggiunta di additivi, privi di corpi estranei, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, privi di esaltatori di sapidità. Le confezioni devono presentarsi intatte e pulite. La confezione deve essere tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzi del prodotto sfuso.

**Prodotti ortofrutticoli freschi:** devono essere di stagione e appartenere alle categorie commerciali extra e prima categoria.

Per gli ortofrutticoli biologici, tradizionali, e di produzione regionale, in deroga al requisito della "categoria extra e prima categoria" merceologica è ammessa anche la "seconda categoria".

Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, devono essere puliti, di pezzatura uniforme, turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità, accuratamente mondati. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli né colorazioni diverse dal naturale.

I pomodori devono essere ben maturi.

Le carote non devono essere legnose.

Le patate devono essere senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

Anche la frutta esotica come banana, ananas etc., anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare idonee caratteristiche organolettiche proprie.

Le forniture devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e/o confezionatrice del prodotto, del tipo e della varietà della merce, della provenienza e del metodo di coltivazione.

Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, la biologicità deve essere idoneamente documentata in conformità alla normativa vigente in materia di produzione agricola con metodo biologico.

**Pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro:** devono essere prodotti con materie prime con provenienza preferibilmente regionale, esenti da fenomeni di alterazione.

I pomodori pelati devono presentarsi ben maturi, privi di marciume, di pelle, esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermentativi, acidi, coloranti artificiali, di peduncoli e immersi in liquido di governo.

Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzi sfusi.

La passata deve presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo

**Legumi secchi:** rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie etc.) dovranno essere preconfezionati, in confezioni originali integre al momento della consegna.

Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzi sfusi.

Devono essere di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita. Sono da considerarsi non idonei se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

**Latte e derivati:** deve provenire da allevamenti che rispettano i requisiti igienico – sanitari stabiliti dalla normativa vigente. Le confezioni devono presentarsi integre, prove di ammaccature e sporczia superficiale.

Il latte UHT a lunga conservazione può essere:

- latte intero
- latte parzialmente scremato
- scremato

Il latte fresco può essere:

- latte intero pastorizzato
- latte parzialmente scremato pastorizzato
- latte pastorizzato alta qualità

**Formaggi:** devono essere di buona qualità, di bel colore, senza difetti, di odore e sapori ottimi e con tutti i requisiti commerciali stabiliti per le singole qualità, secondo le normative vigenti. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato; non devono essere aggiunte sostanze estranee al latte (farina, fecola, patate etc.) e avere un contenuto minimo di materia grassa non inferiore a quella prescritta dalla disposizioni legislative e ministeriali in vigore all'atto della consegna. Possono provenire da latte vaccino, ovino o caprino.

**Formaggi a Denominazioni di Origine Protetta:** hanno caratteristiche qualitativamente dipendenti essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti e la cui produzione è strettamente collegata alla cultura e allo storia delle popolazioni che risiedono in quei luoghi. La denominazione di origine protetta è un marchio di tutela giuridica che viene attribuita dall'Unione Europea.

I formaggi DOP devono rispondere a un disciplinare di produzione.

I formaggi DOP da utilizzare sono:

Parmigiano Reggiano – Grana Padano – Pecorino Romano – Pecorino sardo – Fiore Sardo.

**Formaggi da grattugia:** devono essere ottenuti da formaggi duri stagionati prodotti da latte vaccino e/o ovino a bassa contenuto di sale, preferibilmente di provenienza regionale o nazionale.

**Formaggio dolce da tavola:** formaggio a pasta molle bianca prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici vivi, proveniente preferibilmente da stabilimenti operanti nel territorio regionale. La pasta, pur essendo compatta, è morbida, di colore bianco, il gusto deve essere delicato e aromatico. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

**Prodotti lattiero caseari tradizionali:** sono prodotti in Sardegna 26 prodotti lattiero caseari tradizionali.

L'elenco e le caratteristiche tecniche sono visionabili sul seguente link:

[http://www.regione.sardegna.it/documenti/1\\_19\\_20121026101645.pdf](http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_19_20121026101645.pdf)

**Mozzarella:** deve essere prodotta con latte fresco pastorizzato a pasta filata. Deve essere di sapore gradevole, tipicamente burroso e non acido ed essere immersa in liquido di governo. Deve essere fornita in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la scadenza.

**Carni bovine:** le carni devono provenire da animali allevati, macellati e sezionati nel territorio regionale o nazionale, che non abbiano superato i 24 mesi di età.

Le carni devono essere fornite nei seguenti tagli: scamone, filetto, girello, contro filetto, fesa e noce.

Per il brodo di carne è ammesso l'impiego di altri tagli (muscolo, copertina, campanello, punta di petto) compreso ossa. Le carni di bovino fresco devono presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo.

In particolare devono avere consistenza pastosa e tessitura compatta, essere di colore rosso/roseo brillante. Il tessuto adiposo deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari. Le carni preconfezionate devono essere sotto vuoto o in atmosfera modificata; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

**Carni suine:** le carni devono provenire da animali allevati, macellati e sezionati nel territorio regionale o nazionale. La carne deve essere priva di odori e sapori anomali, ecchimosi, aponeurosi e parti tendinee. Devono presentare tutte le caratteristiche organolettiche della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione, il grasso eventualmente presente in piccole quantità deve avere colorito bianco, consistenza soda, ben disposto fra i fasci muscolari a determinare una mazzatura scarsa. Le carni preconfezionate devono essere sotto vuoto o in atmosfera modificata; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

**Carni avicole:** le carni devono provenire da animali allevati, macellati e sezionati nel territorio regionale o nazionale. Le carni devono essere sempre fresche, di classe A, provenienti da animali preferibilmente allevati a terra. Le carni devono essere di colorito bianco roseo o tendenti al giallo, avere consistenza elastica e compatta, asciutte alla palpazione digitale, esenti da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica, il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito. Tipologie e tagli anatomici richiesti: fuso e sovra coscia o fuselli, petto di pollo e fesa di tacchino. Le carni preconfezionate devono essere sotto vuoto o in atmosfera modificata; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

**Affettati e insaccati:** deve essere utilizzato prosciutto crudo o prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia; in generale preferire affettati e insaccati DOP e IGP.

**Prosciutto cotto:** deve essere di alta qualità e senza polifosfati. Deve presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio deve presentarsi colorito roseo senza infiltrazioni importanti di grasso.

**Prosciutto crudo:** deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido fra le masse muscolari. Il sapore deve essere dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante. Stagionatura non inferiore a 10-12 mesi, preferibilmente DOP o IGP.

**Uova:** le uova devono essere fresche (di categoria A) e provenienti da allevamenti biologici o da allevamenti all'aperto; devono essere esenti da odori, rotture, incrinature e imbrattamenti, preferibilmente di produzione regionale. Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa, si opterà per l'utilizzo di categoria A o A extra. La conservazione delle uova dovrà avvenire in luogo fresco asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti. È vietato il consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. In tal caso si dovranno utilizzare uova pastorizzate in confezioni originali.

**Surgelati:** devono rispondere ai requisiti di legge. Devono essere in confezioni originali intatte. I prodotti surgelati devono essere confezionati in maniera tale da garantire le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto. Le confezioni devono:

- proteggere il contenuto da contaminazioni batteriche
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas
- non cedere al prodotto sostanze estranee
- riportare tutte le indicazioni previste dalla legge

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La catena del freddo deve essere rigorosamente mantenuta (temperatura non superiore a -18°C). La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

**Ortaggi surgelati:** devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, il grado di integrità e non devono essere presenti colorazioni anomale.

**Pesce fresco:** deve presentare le caratteristiche del prodotto "freschissimo". Deve avere rigidità cadaverica, corpo arcuato, odore salso, tenue e gradevole, consistenza soda, occhio tra il vivo e il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux e il rosso porpora, pelle compatta, con carni sode, bianche o rosee con riflessi madreperlacei.

**Pesci surgelati:** devono essere in filetti o in trance, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.

I filetti e le trance non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti.

I filetti devono essere perfettamente diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente in busta singola o interfogliati, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. Il prodotto deve essere accuratamente pulito e privato delle spine, cartilagini o pelle. I pesci allo scongelamento non devono sviluppare odori animali (di rancido, ammoniacca o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Tipologie da utilizzare:

- sogliola, platessa, nasello, merluzzo, trota in filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente, contenuti in busta singola o interfogliati;

- tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone;

I bastoncini di pesce devono contenere almeno il 65% di merluzzo e devono essere in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

**Tonno in scatola:** può essere al naturale o con olio di oliva o olio extra vergine d'oliva, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli. Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Tutti i prodotti non devono presentare residui di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e assenza di qualsiasi altra alterazione.

**Olio extra vergine d'oliva:** deve essere preconfezionato in recipienti originali di vetro scuro o di latta di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Il gusto deve essere privo di difetti, quali sapori anomali di rancido, muffa, fumo e simili, non deve presentare fenomeni di ossidazione. Deve essere preferito il prodotto regionale.

**Burro:** deve essere pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge; deve essere un prodotto di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole. Dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura. Le confezioni devono essere in carta politenata originali e sigillate.

**Zucchero:** semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta e non deve presentare impurità.

**Sale:** va utilizzato in quantità moderata, deve essere sale arricchito con iodio (in coerenza con le linee guida del Ministero della Sanità, per la prevenzione dal rischio di patologie da carenza di iodio)

**Erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, etc.):** vegetali freschi o essiccati; è preferibile, quando possibile, utilizzare erbe aromatiche fresche.

**Zafferano:** in fili o in polvere, all'interno di confezioni sigillate con etichetta rispondente alla normativa vigente. Deve essere preferibilmente di produzione regionale.



**Pesto:** deve essere confezionato in recipienti idonei e sottoposto a processo di pastorizzazione, a lunga conservazione e senza conservanti, con contenuto di basilico non inferiore al 28%. Deve presentarsi morbido e omogeneo con odore, colore e sapore caratteristici.

**Prodotti per le diete speciali** (sia per motivi di salute che per motivi religiosi): devono essere preparate con l'utilizzo di materie prime, semilavorati, ingredienti e condimenti consentiti, assicurando l'esclusione dei prodotti vietati e garantendo la sostituzione dei prodotti con le loro varietà prive di glutine, di lattosio, di caseinati e/o latte in polvere, di proteine derivanti dalla soia etc.

## **ART. 7 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, e devono pertanto essere chiare, leggibili, di facile lettura e indelebili.

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

Le etichette apposte sugli alimenti devono contenere obbligatoriamente le seguenti informazioni:

- la denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti;
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze, usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- la quantità netta dell'alimento;
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sull'alimento e se tale operatore non è stabilito nell'Unione Europea, l'importatore nel mercato dell'Unione; • il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto;
- le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- il titolo alcoolometrico volumico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume;
- una dichiarazione nutrizionale (obbligatoria dal 13/12/2016).

È inoltre obbligatoria l'indicazione in etichetta delle sostanze allergeniche presenti in un alimento sia come ingrediente, additivo, aroma, coadiuvante tecnologico o altro, in quanto in grado di provocare danno al consumatore finale allergico e intollerante, secondo l'elenco Reg (UE) 1169/2011 ed eventuali successive modificazioni.

Le regole introdotte dalla normativa comunitaria in materia di allergeni hanno l'obiettivo di rendere obbligatoria l'indicazione in etichetta delle sostanze allergeniche presenti in un alimento sia come ingrediente, additivo, aroma, coadiuvante tecnologico o altro, in quanto in grado di provocare danno al consumatore finale allergico o intollerante.

## **ART. 8 – GARANZIE DI QUALITÀ**

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'impresa aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

L'impresa affidataria deve:

- stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori;
- 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;
- garantire la completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

L'aggiudicatario deve garantire la qualità di tutte le materie prime, in particolare:

**Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pani e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori, formaggio, uova, olio extra vergine di oliva** devono provenire 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, 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 ed articoli 2 e 3 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole 8 settembre 1999 n°350.
- **produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007 e relativi regolamenti attuativi.

Per quanto riguarda le **uova**, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all’aperto di cui all’art. 1 del Regolamento n°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 “criteri di stagionalità”. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

**La carne** deve provenire per almeno il 10% in peso sul totale da produzione biologica in accordo con i Regolamenti CE n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n°350. 3

**Il pesce** deve provenire per almeno il 5% in percentuale di peso sul totale da acquacoltura biologica in accordo con il Regolamento CE n° 834/07 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile. Il pesce somministrato nella mensa in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

A richiesta dell’Amministrazione Comunale l’Impresa dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e dovrà essere in grado di documentare con idonee certificazioni la rispondenza ai requisiti richiesti. Il gestore del servizio ha l’obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l’affidabilità.

Presso il Centro di Produzione Pasti dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibirsi su richiesta del personale incaricato dalla Asl o dall’Amministrazione Comunale per l’effettuazione dei controlli.

## **ART. 9 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. È obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi, ecc. l’utilizzo di mascherine e guanti monouso. L’utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati. L’utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori.

L’Impresa deve essere dotata di proprio Piano Aziendale di Autocontrollo Igienico, (sistema HACCP), secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.155/97 e successivi.

Tale manuale, su richiesta, dovrà essere fornito in copia al Comune come le relative variazioni e/o aggiornamenti. Dovrà essere indicata la frequenza dei controlli analitici, (tamponi ambientale e analisi microbiologiche di cibo pronto a consumo) e, su semplice richiesta, copia dei risultati dovrà essere inviata all’Ente.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, sia a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l’utilizzo dei termometri a sonda.

La ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dal D.Lgs n°155/97, in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale, organolettica e sensoriale.

La conservazione dei piatti freddi precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all’art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327.

Il personale della ditta dovrà essere informato ed istruito sul piano HACCP adottato per lo svolgimento del servizio.

È obbligatorio il rispetto delle corrette temperature di conservazione. In base alle caratteristiche delle materie prime e alle attrezzature a disposizione, una volta optato per le forme commerciali più idonee (fresco, surgelato o congelato), si fisseranno le regole base al fine di garantire il mantenimento della salubrità delle derrate.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito".

Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione delle vivande dovrà avvenire mediante utilizzo di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a +75 °C misurata al cuore.

Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

## **ART. 10 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La frutta e il pane, eventualmente non consumati, ancora in buono stato di conservazione e presentazione, possono essere lasciati a disposizione dell'utenza, secondo le modalità concordate con la Scuola e l'Amministrazione Comunale.

## **ART. 11 GESTIONE DI ECCEDENZE E DI AVANZI, RIDUZIONE PRODUZIONE RIFIUTI**

L'Amministrazione comunale, in aderenza alla Legge 155/2003, previa autorizzazione e convalida da parte della ASL, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, promuove progetti per il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura, assistenza di animali in stato di abbandono.

L'Impresa aggiudicataria, in sede di offerta, può prevedere iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo ed alla solidarietà in cui i ragazzi delle scuole siano coinvolti in merito a:

- riciclo dei rifiuti organici (compostaggio);
- educazione al consumo (accettazione dei cibi, richieste adeguate alla possibilità di consumo, ecc.);
- **iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo ad enti assistenziali.**

## **ART. 12 – PREPARAZIONE DEI PASTI**

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa vigente e dalle migliori pratiche. In particolare si richiede l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.

- Sono assolutamente vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio.
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione. E' vietato congelare materie prime acquistate fresche.
- Le verdure da consumare crude, dovranno essere perfettamente lavate pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e sanificata, a temperatura ambiente, pronta al consumo con la buccia (se commestibile come nel caso di mele, albicocche, ciliegie, prugne, pesche, fragole, etc.);
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Somministrare la razione di carne o pesce possibilmente in unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola ecc.), ad eccezione della Scuola dell'Infanzia e della classe 1<sup>a</sup> della Scuola Primaria, per le quali, allo scopo di agevolare i piccoli utenti, la carne dovrà essere fornita già prodotta in pezzetti di piccole dimensioni da poter essere assunti tali quali;
- E' vietata la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Evitare, per limitare la perdita di nutrienti l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- Limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura, ed evitare invece di aggiungere olio alla pasta già cotta;
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- Evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Non devono essere utilizzati:

- carni al sangue
- cibi fritti
- dado contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Le lavorazioni consentite il giorno precedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

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

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

Le operazioni consentite il giorno precedente la distribuzione sono quelle relative alla mondatura, affettatura, porzionatura, battitura delle carni crude da conservarsi in frigorifero fra 0° e 2°.

Le cotture devono essere attuate al forno, con misurazione della temperatura a cuore dell'alimento con raggiungimento di + 75 fatto salvo le cotture in monoporzione; è vietata la cottura "al sangue" della carne; devono essere utilizzati solo oli extra vergini di oliva e relativamente alle sole ricette indicate burro a crudo.

### ART. 13 – STRUTTURA DEI MENU'

I menù settimanali sono compilati sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dal Sian dell'Azienda Asl..

I menù dovranno essere seguiti scrupolosamente dall'impresa aggiudicataria e i pasti dovranno essere confezionati e distribuiti secondo tecniche ritenute più confacenti per assicurare a tutti gli utenti la possibilità della loro fruizione nelle sedi dei vari plessi scolastici e negli orari di somministrazione indicati nel presente Capitolato.

Il pasto è composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno, esclusivamente con verdure **di stagione**
- pane fresco
- esclusivamente frutta fresca **di stagione**, (offerta in non meno di tre diversi gusti nella medesima settimana)
- dessert, almeno una volta alla settimana (se previsto nel menù della Asl)
- acqua minerale naturale

Una volta alla settimana, di regola il venerdì, la ditta aggiudicataria è tenuta a distribuire a ciascun alunno uno **spuntino a metà mattina** che dovrà fornire un apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno giornaliero ed essere costituito preferibilmente da frutta e ortaggi di semplice consumo.

Sono richiesti inoltre menù speciali per le seguenti festività e/o occasioni particolari:

- inizio anno scolastico (prima settimana di avvio del servizio mensa)
- Natale
- Carnevale
- Pasqua
- Fine anno scolastico (ultima settimana di chiusura del servizio).

I menù speciali dovranno essere proposti dalla Ditta al Comune, per l'approvazione, almeno una settimana prima della somministrazione.

**Inoltre in occasione di particolari feste scolastiche, quali la festa di Natale, Carnevale e Fine Anno, qualora le scuole ne facciano specifica richiesta, previa autorizzazione del Comune, è previsto un buffet in sostituzione del pranzo (pizzette, dolcetti e similari) Il servizio buffet, se richiesto dall'Amministrazione Comunale, dovrà essere fornito anche nei plessi in cui non è previsto il servizio mensa.**

**Per le feste a buffet non verrà corrisposto il costo dei singoli pasti, bensì la Ditta dovrà fatturare specificatamente gli alimenti forniti in rapporto al numero degli alunni del plesso scolastico.**

In caso di necessità, es. gite o uscite didattiche, potrà essere richiesto, con congruo preavviso, la preparazione di "**cestini da viaggio**" confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto idoneamente equilibrato da un punto di vista nutrizionale, con le stesse caratteristiche alimentari previste dalla Azienda ASL. La consegna dei cestini dovrà avvenire nelle sedi scolastiche entro le ore 8.15, in casi particolari potranno essere concordate altre modalità di consegna tra la ditta e l'Istituzione scolastica.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali.

Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori.

### ART. 14 – VARIAZIONE DEI MENÙ

Eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico esclusivamente sulla base delle indicazioni concordate tra il SIAN dell'Azienda Asl e il Comune. Nessuna variazione può essere apportata dalla impresa aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta da parte del Comune precedentemente approvata dagli uffici competenti della Asl.

È consentita la variazione del menù in via temporanea e previa autorizzazione del referente comunale solo nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'acque, dell'energia elettrica e della fornitura gas;
  - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
  - mancata consegna derrate per cause di forza maggiore.

Nei casi sopra indicati la Ditta dovrà comunicare al competente ufficio comunale la necessità di apportare le variazioni al menù programmato: la comunicazione dovrà avvenire preventivamente per via telefonica e successivamente in forma scritta, esplicitando con chiarezza le motivazioni che hanno determinato la variazione. Il menù dovrà essere completamente sostituito con quello previsto in un altro giorno.

Potranno essere inoltre valutate variazioni di menù per costante non gradimento di alcuni piatti, ma solo dopo consultazione fra le parti e previa autorizzazione del Sian della Asl competente.

### **ART. 15 DIETE SPECIALI**

Per **diete speciali** si intendono tabelle dietetiche personalizzate elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche degli utenti (da patologie di tipo cronico, allergie o intolleranze alimentari).

Alle diete speciali per motivi patologici si affiancano richieste di alimentazione che escludono un particolare alimento per ragioni etico - religiose o ideologiche.

La dieta speciale è quindi un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario.

Le prescrizioni mediche valide per la variazione dei menù previsti dalle normali tabelle dietetiche e quindi per la somministrazione di diete speciali sono esclusivamente quelle rilasciate esclusivamente dal Sian della Asl.

Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

- a) allergie o intolleranze alimentari es. latte, uovo etc.);
- b) celiachia;
- c) altre patologie che richiedono un'alimentazione particolare (es. diabete, nefropatie croniche etc.)
- e) sovrappeso.

L'Impresa aggiudicatrice deve preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche presentate dall'utenza a seguito della presentazione di idonea certificazione medica del Sian ai competenti Uffici del Comune, che dovranno fare formale comunicazione.

L'Impresa affidataria si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza ai competenti Uffici comunali, diete per esigenze etiche ed etnico - religiose.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, forniti di apposita etichetta indicante il destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo.

La dieta speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente, necessariamente con esibizione di adeguata certificazione medica presso gli Uffici comunali.

Si ricorda che la gestione di tali problematiche, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dal D. Lgs. 196/2003.

Presso il centro cottura dovrà essere disponibile una documentazione completa ed aggiornata e in particolare:

- scheda identificativa del soggetto con tutte le informazioni per la corretta gestione del caso ( tipo di allergia o intolleranza, tipi di alimenti vietati e concessi, precauzioni da adottare etc.);
- certificazione sanitaria relativa a ciascun utente;
- menù corrispondente a ciascuna dieta speciale.

Per la preparazione e somministrazione delle diete speciali si dovrà porre massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e a quanto indicato negli artt. 5, 6, 7, 8, 9 e 10 delle Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determina n. 1567 del 05/12/2016

### **ART.16 - CONTENITORI**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei cibi devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori per alimenti saranno sanificati ed igienizzati a totale carico della Ditta Aggiudicatrice.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

## **ART. 17 - NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI**

La Ditta dovrà elaborare a propria cura e spese, negli orari e nei modi richiesti, il Piano di Trasporto dei pasti da consegnare presso i singoli plessi scolastici, indicando i tempi e le modalità da adottare per ridurre al minimo i tempi di percorrenza e mantenere un servizio efficace in termini di sicurezza alimentare e qualità organolettiche dei pasti.

Il trasporto dei pasti va eseguito utilizzando appositi contenitori termici forniti dalla ditta, e prodotti in materiali adatti al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, con chiusura ermetica, onde consentire rispetto delle seguenti regole:

- i cibi caldi devono mantenere una temperatura non inferiore a + 65°C (o compresa fra 60°C e 65°) sino alla distribuzione;
- il mantenimento della temperatura dei cibi deperibili inferiore a 10°C, fino all'atto della somministrazione;
- i cibi da consumare freddi devono arrivare alla distribuzione ad una temperatura non superiore ai 10°C;
- evitare di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori, di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale;
- la pasta ed il riso asciutti o risotti destinati al trasporto saranno preferibilmente conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti immediatamente prima della distribuzione i condimenti;
- i condimenti quali formaggi, sugo (precedentemente condizionati in contenitori termici) verranno inviati ai refettori in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43.

I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi; si ribadisce in ogni caso che, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal Centro di Produzione Pasti fino alla distribuzione nell'ultimo Punto di Ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 15 (quindici) minuti.

L'Amministrazione Comunale o la Asl potranno controllare senza alcun preavviso la temperatura dei cibi con l'utilizzo di appositi termometri.

Si richiede che il trasporto avvenga senza promiscuità alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni atte ad evitare i rischi di contaminazione, alterazione delle caratteristiche. Pertanto i pasti multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi di tenuta calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

Dovranno essere inoltre fornite le attrezzature per lo scodellamento (mestoli, ecc.) ed altresì cuffie, grembiuli, ecc. per gli addetti alla distribuzione, in quantità sufficiente e tale da permettere il ricambio.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre fatto separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

A refezione ultimata i contenitori termici ed ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e somministrazione dei cibi dovranno venir prelevati a cura della ditta appaltatrice per provvedere alla pulizia e disinfezione (sanificazione) come previsto dalle vigenti norme.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione ogni qual volta necessario ed almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia del mezzo dovrà essere contenuto nell'HACCP.

## **ART. 18 – ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio a cura della Ditta aggiudicatrice.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 5 ed i 10 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

Scuola dell'Infanzia: ore 12,00

Scuola Primaria: ore 13,00

In caso di mancato rispetto degli orari come sopra indicati, verranno applicate le penali di cui all'art. 31 del presente Capitolato.

## **ART. 19– OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRUBUZIONE**

I pasti sono distribuiti dal personale della Ditta Aggiudicatrice nei locali adibiti a refettorio dei plessi scolastici.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) indossare camice e copricapo, di colore chiaro, sempre puliti e decorosi;
- 2) esibire il cartellino di riconoscimento;
- 3) apparecchiare i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri capovolti;
- 4) servire acqua fresca della rete idrica, prelevata dalle cucine e servita in caraffe di plastica trasparente o vetro infrangibile chiuse da un coperchio.
- 5) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 6) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 7) distribuire il cibo secondo le quantità indicate nelle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- 8) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 9) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- 10) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 11) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 12) la distribuzione delle portate deve avvenire sempre dalla prima fila di tavoli all'ultima, in modo da dare agli ultimi serviti il tempo necessario per la consumazione e non allungare troppo i tempi di somministrazione delle portate per i minori serviti per primi.
- 13) la distribuzione del pane deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 14) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (sarà possibile concordare altre eventuali modalità con il SIAN e l'Autorità Scolastica);
- 15) la frutta, consegnata già lavata e asciugata, dovrà essere riposta in un apposito contenitore per alimenti.

Per la scuole dell'Infanzia e per la prima classe della Scuola Primaria è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Per quest'ultima deve essere rispettato il peso nonché il numero (ad. es. la banana deve essere una e del peso stabilito nel menu e non invece una banana divisa a metà per due studenti) cotto e/o a crudo;

## **ART. 20 - PRESCRIZIONI PER GLI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE**

### **A) IGIENE PERSONALE**

Gli addetti alla lavorazione, preparazione e distribuzione degli alimenti devono mantenere un ottimo livello di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, se necessario, protettivi (guanti monouso).

In particolare devono:

- togliere anelli, bracciali ed altri accessori che possono impedire la perfetta pulizia delle mani;
- cambiare l'abbigliamento da lavoro ogni qual volta necessario;
- mantenere una perfetta igiene delle mani, lavarle accuratamente con acqua calda corrente, sapone e spazzolino per unghie (che vanno tenute corte, pulite e senza smalto), asciugarle con salviette monouso;
- lavare le mani in particolare:
  - prima di manipolare il cibo;
  - dopo aver fatto uso dei servizi igienici;
  - dopo aver riparato il naso o la bocca da starnuti o colpi di tosse;
  - dopo ogni contatto con oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti (es. telefono, radio, etc.);



- dopo aver effettuato operazioni di pulizia;
- dopo la manipolazione di rifiuti;
- quando sono comunque sporche;
- coprire le ferite o lesioni della cute con medicazioni protettive ed utilizzare comunque i guanti monouso.

## **B) IGIENE DELL'ABBIGLIAMENTO DA LAVORO**

Gli indumenti da lavoro devono essere indossati subito prima di entrare nei locali dove avviene la preparazione del cibo, e durante le pause di lavoro devono essere riposti negli appositi armadietti.

Usare sempre camici di colore chiaro che consentano di evidenziare subito lo sporco ed in tessuto che consenta lavaggi ad alte temperature (90°C).

Utilizzare un copricapo che contengano tutta la capigliatura, meglio se formato "cuffia".

Indossare calzature di colore chiaro, impermeabili e ad esclusivo uso lavorativo.

Esibire il cartellino di riconoscimento.

## **C) NORME DI COMPORTAMENTO**

E' vietato:

- fumare;
- starnutire e tossire sui cibi, utensili o piani di lavoro ( in caso di raffreddore utilizzare maschere protettive e fazzoletti di carta);
- pulire ed asciugare le mani nel camice;
- manipolare direttamente con le mani i cibi pronti per il consumo.

E' prescritto:

- l'uso di posate sempre pulite o a perdere ogni qual volta si renda necessario assaggiare i cibi;
- afferrare coltelli, forchette e tazze per il manico, i bicchieri dalla base e i piatti dal fondo;
- di indossare, quando sono presenti lesioni cutanee, guanti di gomma, monouso, integri e puliti, da cambiare quando necessario.

## **ART. 21 - PUBBLICITA' E INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

La Ditta è tenuta ad affiggere nei locali dei refettori e all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile – le tabelle con i menù vistati dal Comune, che dovranno essere conformi a quelle previste dal presente Capitolato. Ogni variazione dovrà essere concordata con il Servizio Sian della Asl di Lanusei e con l'Amministrazione Comunale. L'impresa aggiudicataria deve inoltre esporre nella sala distribuzione del pasto il menù del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze da distribuire. Qualora venga richiesta dagli organismi di controllo, dovrà essere messa a disposizione dalla Ditta, nella cucina e nei Centri di Distribuzione, una bilancia automatica per la verifica del peso delle pietanze.

## **ART. 22– PERSONALE**

L'impresa affidataria ha l'obbligo di fornire il personale addetto alla preparazione, consegna e somministrazione dei pasti, in possesso dei requisiti secondo le disposizioni di legge, in numero adeguato al corretto svolgimento del servizio. Il numero degli addetti deve essere proporzionato al numero complessivo di pasti prodotti giornalmente ed alle modalità di produzione.

Il numero degli addetti deve essere proporzionato al numero complessivo di pasti prodotti giornalmente ed alle modalità di produzione. Il rapporto numero pasti/operatore è il seguente: almeno 1 operatore ogni 40 pasti da distribuire.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta aggiudicataria, è tenuta a fornire all'Ufficio Servizi Scolastici dell'ente, l'elenco del personale che sarà destinato al servizio, corredato dai contratti di assunzione e da tutta la documentazione prescritta e indicata nel presente capitolato.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dalla Impresa affidataria nell'elenco suddetto come numero, mansioni, livello e monte-ore. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo da consegnare al Comune con frequenza trimestrale.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

La ditta si impegna ad assumere il personale attualmente alle dipendenze della ditta uscente nei limiti delle esigenze organizzative dell'impresa subentrante.

#### **ART. 23 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L'Impresa affidataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dal Committente così come previsto dal D. Lgs 81/08 e ss.mm.ii.

L'Impresa affidataria deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

#### **ART. 24 - PULIZIE ESTERNE**

La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della ditta aggiudicatrice che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite e ordinate.

#### **ART. 25 – RIFIUTI**

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

I contenitori di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) dovranno essere depositati secondo la vigente normativa sulla raccolta differenziata.

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

La ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

#### **ART. 26 - SERVIZI IGIENICI**

I servizi igienici annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di Ristorazione, unicamente utilizzati dal personale dell'impresa aggiudicataria è a carico della stessa.

#### **ART. 27 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

È fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs.81/08 e successive integrazioni.

L'impresa aggiudicataria deve, prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 17 del D. Lgs. 81/08, tenendolo a disposizione.

#### **ART. 28 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il SIAN, Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Asl territorialmente competente;
- il Responsabile e/o funzionario dell'Ufficio Servizi Scolastici del Comune;
- la Commissione per il controllo della Mensa

Nello specifico, all'Autorità Competente Locale, **Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione**, compete:

- la sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate;
- l'attività di vigilanza e controllo in conformità con le normative vigenti;
- i controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base di criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienicosanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza, dati storici, non conformità pregresse), ecc.;
- l'educazione alimentare.

Al **Comune** in qualità di responsabile del servizio competono:

- la scelta della tipologia del servizio che intende offrire;
- la programmazione di investimenti e risorse;
- l'elaborazione del capitolato sia per la gestione diretta in economia sia in caso di affidamento esterno e comunque per ogni tipologia di gestione prevista;
- il controllo complessivo sul servizio soprattutto in caso di committenza del servizio a terzi;
- la sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sia in caso di gestione diretta che di gestione indiretta, con controlli rivolti a:
  - qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
  - rispetto delle porzioni
  - buona organizzazione e conduzione del servizio
  - accettazione del pasto

Al **gestore del servizio** competono in particolare:

- lo svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali;
- l'offerta di prodotti-pasto nella logica di un sistema di qualità;
- la formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.

La **Commissione mensa scolastica**, quale organo di rappresentanza può svolgere:

- il ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune/scuola paritaria e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa;
- il ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte.

La Ditta deve provvedere a fornire ai rappresentanti degli organismi preposti al controllo idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Qualunque controllo sull'attività posta in essere dalla ditta affidataria sia nella sede di preparazione dei pasti sia nei refettori non può e non deve essere effettuato da soggetti diversi da quelli autorizzati. Gli organi preposti al controllo di cui sopra sono infatti solo ed esclusivamente quelli elencati nel presente articolo del Capitolato.

Ne consegue che i soggetti non rientranti nel suddetto elenco (ad es. i genitori degli alunni non facenti parte della commissione mensa) non sono autorizzati in alcun caso e per nessun motivo ad accedere nei Centri di Produzione o nelle sale mensa durante la somministrazione dei pasti. Tanto meno a tali soggetti è consentito effettuare controlli di varia natura sui cibi allo scopo di verificarne la bontà, la quantità o in generale la rispondenza degli stessi ai requisiti previsti dal Capitolato.

Il Comune di riserva la facoltà di avvalersi della consulenza di esperti e tecnici esterni.

## **ART. 29 – EFFETTI DELL'AGGIUDICAZIONE**

Mentre l'aggiudicatario assume impegno nei confronti dell'ente appaltante per effetto della sola presentazione dell'offerta, la richiesta del presente preventivo non vincola l'Amministrazione Comunale al successivo affidamento che avverrà previa valutazione dell'offerta più vantaggiosa.

L'Amministrazione Comunale rimane pertanto obbligata solamente dopo l'aggiudicazione definitiva del responsabile del servizio competente.

## **ART. 30 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA**

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

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi dell'Amministrazione comunale e di terzi, di ogni e qualsiasi danno a cose e/o persone derivante

dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'Amministrazione Comunale. La Ditta stessa è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per qualsiasi sinistro derivante dall'espletamento del servizio come sopra descritto. La polizza dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale. È altresì ammessa l'estensione di polizze eventualmente esistenti, nel rispetto del suddetto massimale.

Copia della polizza verrà presentata al Comune entro 7 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima della stipula del formale contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

La mancata presentazione della polizza suddetta entro i citati termini e comunque entro sette giorni dalla data di invito alla firma del contratto costituisce grave errore contrattuale e quindi grave inadempimento con risoluzione del rapporto, risarcimento del danno ed incameramento della cauzione.

### **ART. 31 – PENALITÀ**

La ditta nell'esecuzione del servizio in oggetto, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente Capitolato Speciale.

Nel caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, negligenze e/o deficienze accertate che compromettano l'efficacia del servizio, il Comune, previa formale contestazione scritta, applicherà una penale nei seguenti casi:

- 1) derrate non rispondenti per qualità merceologica e organolettica: € 300,00
- 2) quantità pasti e/o grammature non conformi a quanto prescritto: € 300,00
- 3) qualità dei cibi inferiori a quelle prescritte: € 300,00
- 4) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti conservati in dispensa e nei frigoriferi: € 500,00
- 5) confezionamento non conforme alle prescrizioni e alla normativa vigente: € 300,00
- 6) mancato rispetto delle temperature di sicurezza: € 300,00
- 7) ritrovamento di corpi estranei nei cibi: € 500,00
- 8) mancato rispetto del menù previsto: € 200,00 per ogni portata
- 9) variazione di menù non autorizzato: € 500,00
- 10) per mancata somministrazione di diete speciali: € 1.000,00
- 11) violazione alle norme d'igiene nell'esecuzione del servizio: penale di € 500,00
- 12) carente stato igienico e di pulizia verificato presso il Centro di produzione pasti, i locali annessi i refettori e/o attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: € 500,00
- 13) igiene inadeguata delle attrezzature e degli utensili: € 500,00
- 14) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante: € 500,00
- 15) interruzioni del servizio per cause imputabili alla ditta: € 1.000,00
- 16) mancato rispetto orario dei pasti: € 500,00
- 17) mancata esposizione delle tabelle dietetiche: € 300,00
- 18) inosservanza degli adempimenti relativi alla prenotazione giornaliera dei pasti: € 300,00

La casistica di cui sopra ha carattere meramente esemplificativo e non esaustivo; pertanto potranno essere altresì sanzionati ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione tutti gli ulteriori comportamenti (ivi incluse le omissioni), in violazione del presente capitolato e che comunque incidano negativamente sulla qualità del servizio, con una sanzione da € 300,00 a € 500,00. Per reiterati inadempimenti - a giudizio insindacabile della stazione appaltante - il Comune avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza preavviso salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

Alla contestazione dell'inadempienza da parte del Comune, la ditta ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni nel termine perentorio di otto giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione. Il Comune nel caso valuti positivamente le controdeduzioni presentate dalla ditta, ne dà comunicazione alla stessa entro il termine di 30 giorni; in caso contrario, le deduzioni si intendono non accolte e viene comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza.

### **ART. 32 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- venir meno dei requisiti contrattuali;

- impiego di personale non dipendente dalla impresa affidataria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo REG CE 852/04;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali, ivi compreso il mancato pagamento degli emolumenti ai dipendenti della Ditta aggiudicatrice che si protragga oltre novanta giorni;
- interruzione non motivata del servizio;
- sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- difformità nella realizzazione del Servizio da quanto indicato nel capitolato e nel contratto di appalto ed accettato dal Committente.
- cessione dell'attività ad altri;
- n. 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- per fallimento della ditta;

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica in alcun modo la messa in atto, da parte dell'Amministrazione comunale, di risarcimento per i danni subiti.

### **ART. 33– RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**

Esclusi i casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla conclusione di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Il Comune comunicherà le inadempienze di cui al precedente articolo a mezzo lettera raccomandata A/R, alla ditta appaltatrice; essa avrà cinque giorni di tempo per trasmettere eventuali controdeduzioni. Nel caso in cui non pervenga nessuna eccezione da parte dell'appaltatore o nel caso in cui queste non giustificano le inadempienze, il contratto sarà risolto di diritto a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione incamererà la cauzione definitiva, e applicherà alla ditta le penali previste dall'art. 31

### **ART.34 - SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE**

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare il contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

### **ART.35 - PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI**

Il Comune s'impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore, dopo la stipulazione del contratto, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti forniti durante il mese.

Il corrispettivo per il servizio prestato dall'Impresa appaltatrice, risultante dall'offerta economica, è onnicomprensivo e rimarrà invariato per tutta la durata dell'affidamento.

La liquidazione avverrà con autorizzazione di pagamento del Responsabile del Servizio su presentazione di regolare fattura entro trenta giorni dalla data di presentazione della fattura stessa, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la sua regolarità e proceda conseguentemente a contestazioni. In tal caso sarà eseguito nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti, in ciascuno dei plessi serviti, distinti in pasti alunni e insegnanti e in relazione alle Scuole dell'Infanzia e Scuola Primaria, dovrà fare riferimento ai tabulati delle presenze degli alunni e degli insegnanti.

La liquidazione della fattura è condizionata alle verifiche previste per legge ai fini della regolarità contributiva e fiscale della Impresa aggiudicataria. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

### **ART. 36 - TRACCIABILITA DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'affidatario dovrà osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e ss.mm.ii.

Le fatture dovranno essere inviate esclusivamente mediante i sistema previsti dalla vigente normativa in materia.

### **ART. 37 - SPESE E ONERI FISCALI**

Dopo l'aggiudicazione, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'appaltatore che verserà quanto dovuto prima della stipulazione del contratto.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione nei termini assegnati, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Saranno sempre a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

### **ART. 38 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.LGS. 196/2003 e ss.mm.ii.)**

L'appaltatore è tenuto, in solido con i propri dipendenti, obbligandosi a renderne edotti gli stessi, all'osservanza del segreto su tutto ciò che per ragioni di servizio verrà a conoscere in relazione ad atti, documenti, fatti e notizie in genere, riguardanti il Comune di Elini e/o dati personali degli utenti del servizio.

L'appaltatore dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, non potrà comunicarli a terzi, né diffondere dati in suo possesso, né conservarli alla scadenza del contratto di appalto.

L'appaltatore e i soggetti coinvolti nella gestione del servizio, verranno nominati Responsabili esterni del trattamento, ex art. 28 DGPR 2016/679, per quanto attiene i dati che gli stessi andranno a trattare per l'erogazione degli appositi servizi.

L'appaltatore dovrà inoltre essere dotato di un sistema di gestione del trattamento dei dati idoneo a garantire la conformità con il DPGR 2016/679.

### **ART. 39 - CONTENZIOSO**

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Lanusei.

### **ART. 40 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE**

Per tutto quanto non espressamente citato e previsto nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nel Codice Civile, nelle leggi e regolamenti specifici vigenti e quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate.

L'impresa è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che venissero emanate dalle competenti Autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.

#### **ART.41 – ALLEGATI**

Formano parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

- Tabelle ASL di Lanusei: tabelle menù – ricette;
- Linee guida regionali per la ristorazione scolastica

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**  
**Rosalba Deiana**