



COMUNE DI SARROCH

Città Metropolitana di Cagliari

ALLEGATO

C

Comune di Sarroch

Area Amministrativa, Attività Produttive,
SUAPE e Turismo

Servizi Scolastici

Via Siotto 2

09018 Sarroch (CA)

C.F.80006310926

☎ 070/90926200-261 Fax 070/901139

sito: www.comune.sarroch.ca.it

e-mail: angelo.tolu@comune.sarroch.ca.it

pec: protocollosarroch@pec.it

codice NUTS ITG27

codice ISTAT 092066

CAPITOLATO TECNICO

per la procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.lgs 50/2016 tramite RDO sulla piattaforma SARDEGNA-CAT per l'affidamento del servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di I grado ed ai bambini divezzi e semi-divezzi iscritti al nido comunale.

Anni Scolastici 2018/2019 - 2019/2020



CIG

7570554AC9

Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina il servizio di mensa scolastica destinato agli alunni, al personale docente ed ai collaboratori scolastici aventi diritto della scuola dell'infanzia e delle classi del tempo prolungato della scuola primaria e secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo del Comune di Sarroch.

Il servizio è contemplato dal D.Lgs. n° 50/2016. Art. 144 servizi inclusi nell'Allegato IX .

CATEGORIA 17 CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.

Non è prevista la suddivisione in lotti per una migliore gestione dell'appalto

SEDI SCOLASTICHE INTERESSATE:

- ✓ **SCUOLA DELL'INFANZIA CON SEDE IN VIA VERDI**
- ✓ **SCUOLA PRIMARIA CON SEDE IN VIA FERMI**
- ✓ **SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO CON SEDE IN VIA DANTE**
- ✓ **NIDO COMUNALE CON SEDE IN VIA RAFFAELLO**

Il servizio sarà rivolto agli alunni frequentanti i tre plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo di Sarroch ed ai bambini iscritti al nido comunale, il numero definitivo sarà comunicato prima dell'attivazione del servizio. Il numero indicativo degli alunni, degli insegnanti e dei collaboratori che fruiranno del servizio mensa è di seguito specificato:

- ✓ **SCUOLA DELL'INFANZIA:**
 - n. **100 alunni** + n. **8 docenti** + n. **1 collaboratore scolastico** (servizio per cinque giorni alla settimana) autorizzati per la vigilanza
- ✓ **SCUOLA PRIMARIA:**
 - n. **66 alunni** + n. **5 docenti** + n. **1 collaboratore** (servizio per cinque giorni alla settimana) autorizzati per la vigilanza;
 - n. **66 alunni** + **3 insegnante** (servizio per un giorno alla settimana) autorizzati per la vigilanza;
- ✓ **SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:**
 - n. **41 alunni** + n. **3 docenti** + n. **1 collaboratore scolastico** (servizio per due giorni alla settimana) autorizzati per la vigilanza
- ✓ **NIDO COMUNALE**
 - n. **20 bambini** divezzi e semi - divezzi

La fornitura presunta è pari a numero **33.080 pasti** per i tre plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo di Sarroch e n. **3.700 pasti** per il nido comunale per ogni anno scolastico.

I giorni di effettivo erogazione del servizio, per ogni anno scolastico saranno regolati dal calendario scolastico approvato per la Regione Sardegna, prevedendo una media di n. 151 giorni per i tre plessi scolastici (fine del servizio al 31 maggio) e ulteriori n. 43 giorni per l'estensione del servizio esclusivamente per gli iscritti al nido comunale (fine del servizio al 10 luglio)

Art. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata per due anni scolastici e nello specifico si riferisce agli anni scolastici **2018/2019 - 2019/2020** (periodo **01/10/2018 - 31/05/2020**) con possibile prolungamento del servizio sino al **10 luglio 2018** esclusivamente per gli **iscritti al nido comunale**. Si prevede la possibilità di rinnovo per ulteriori due anni scolastici, oltre ai periodi suindicati

ART. 3 VALORE STIMATO DELL'APPALTO

| Costo Servizio Mensa per 2 ANNI | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| A1 Costo totale per la fornitura dei pasti incluso ogni altro onere per rendere efficiente il servizio | 327.483,46 € |
| A2 Oneri sicurezza | 1.637,42 € |
| Totale servizio mensa | 329.120,88 € |
| IVA al 4% su importo a base d'asta | 13.099,34€ |
| TOTALE | 342.220,22 € |
| Incentivo ai sensi dell'art. 113 comma 3 e 4 del d.lgs 50/2016 pari al 1,5 % | 5.133,30 € |
| Costo unitario a pasto | |
| Costo pasto unitario IVA esclusa | 4,45 € |
| Costo pasto al netto sicurezza | 4,40 € |
| Oneri sicurezza non soggetti a ribasso per ogni singolo pasto | 0,05 € |
| IVA sul pasto singolo (4%) | 0,18 € |
| Costo pasto unitario IVA inclusa | 4,63 € |

Costo unitario del pasto comprensivo di tutte le voci è pari a € 4,45 iva al 4% esclusa di cui:
€. 4,40 costo singolo pasto esclusi gli oneri della sicurezza
€. 0,05 costo oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per ogni singolo pasto

per la scuola dell'infanzia
per la scuola primaria
per la scuola secondaria di I* grado
per il nido comunale

Valore stimato dell'appalto: € 327.483,46 importo IVA esclusa al 4%, per due anni scolastici, oltre i costi non inclusi degli oneri di sicurezza pari a € 1.637,42 non soggetti a ribasso.
Il valore stimato dell'appalto è pari a €. 162.526,04 iva esclusa al 4% per ogni anno scolastico da ripartire per €. 143.295,27 iva esclusa al 4% per il servizio presso i tre plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo di Sarroch e per €. 19.230,77 per il servizio presso il nido comunale, oltre gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Si prevede, ricorrendo le condizioni il rinnovo per ulteriori due anni scolastici per un valore stimato pari a €. **327.483,46** iva al 4% esclusa. Nel valore stimato dell'appalto sono incluse tutte le voci di costo per rendere efficiente il servizio. In materia di sicurezza sul lavoro si fa riferimento al testo Unico sulla sicurezza Decreto legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 e successivo Decreto legislativo n. 106 del 2009 e all'art. 1 della legge n. 123 del 03 agosto 2007 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. Pertanto l'Ente è tenuto a stabilire i requisiti in materia di sicurezza dei locali adibiti all'esecuzione della prestazione, all'implementazione di un piano di prevenzione dei rischi da interferenza, di formazione sulla

sicurezza, verifica del rispetto del piano di prevenzione da parte degli addetti, tutela collettiva ed individuale degli addetti e degli utenti della mensa, modalità d'intervento in caso di emergenza.

Il valore stimato dell'appalto è suscettibile di variazione, in aumento o in diminuzione, in relazione al numero di pasti che saranno effettivamente somministrati, senza che la ditta abbia nulla a pretendere. Il Comune si riserva la possibilità di variare il complesso delle prestazioni del servizio in aumento o in diminuzione sino al 20% (1/5 d'obbligo) in relazione all'andamento ed alle necessità del servizio, alle stesse condizioni espresse nell'offerta

ART. 4 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE – PROCEDURA DI GARA

L'affidamento del servizio avviene nel rispetto di quanto previsto all'art. 30 del D.Lgs 50/2016 sui principi di aggiudicazione e l'esecuzione di appalti e concessioni e nello specifico rispetto dei principi di "economicità, efficacia, tempestività e correttezza" e altresì nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e rotazione nonché con le modalità di pubblicità esplicitate nel nuovo codice dei contratti D.lgs 50/2016

La presente procedura si svolgerà sul portale www.sardegna.cat.it.

Per chiarimenti relativi alle modalità tecnico operative di presentazione dell'offerta sul portale è possibile contattare la casella di posta elettronica mocsardegna@bravosolution.com.

Per chiarimenti legati alla presente procedura relativi ad elementi amministrativi e tecnici è possibile utilizzare il sistema di messaggistica presente sul portale nella relativa sezione. Le risposte e tutte le comunicazioni si intenderanno validamente effettuate all'indirizzo di posta elettronica indicato dall'operatore economico al momento dell'iscrizione all'elenco degli operatori economici presente sulla piattaforma.

L'aggiudicazione avviene, ai sensi degli articoli 35 e 36 del D.lgs 50/16 con procedura negoziata e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del decreto legislativo 50/2016 trattandosi di appalto avente ad oggetto la refezione scolastica (art. 144 del D.lgs 50/2016 servizi inclusi nell'allegato IX). L'amministrazione aggiudicatrice procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. L'amministrazione aggiudicatrice nell'ipotesi in cui venga presentata una sola offerta valuterà in ogni caso la sua congruità ed accerterà che

la mancata competizione non derivi da illecite azioni di restrizione della concorrenza (quali la presentazione ad opera di raggruppamenti di operatori economici cosiddetti sovrabbondanti e aggreganti tutti gli operatori in ambito locale).

A) SVOLGIMENTO DELLA GARA

Presso la Sede del Comune di Sarroch in Via Siotto 2 (cap. 09018 – Provincia Cagliari, in data ed ora da definirsi successivamente che sarà comunicata preventivamente agli operatori economici concorrenti, l'amministrazione aggiudicatrice esaurita la procedura di verifica dei documenti amministrativi degli operatori economici partecipanti ed acquisito l'esito della stessa, procederà quindi per ciascun concorrente all'attribuzione del punteggio complessivo dato dalla risultanza delle somme dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnico-qualitativa e per l'offerta economica, redigendo la relativa graduatoria, in base alla quale si definirà l'aggiudicazione provvisoria. L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di:

- ✓ in caso di parità di punteggio, aggiudicare la gara al concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnico-qualitativa;
- ✓ in caso di parità di punteggio anche nell'offerta tecnico-qualitativa, di procedere all'aggiudicazione per sorteggio;
- ✓ non aggiudicare l'appalto qualora, a suo insindacabile giudizio, nessuna offerta dovesse risultare conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- ✓ di procedere, ad aggiudicazione definitiva intervenuta, alla revoca della stessa per motivi di interesse pubblico;

- ✓ procedere, in caso di mancata sottoscrizione del contratto con l'operatore economico risultato vincitore, all'aggiudicazione al secondo concorrente classificatosi nella graduatoria finale.

B) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

1. La presente procedura negoziata verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. (art. 95 del D.lgs 50/2016 comma 3 lettera a) La valutazione delle offerte sarà svolta da una Commissione giudicatrice appositamente nominata con atto del Responsabile della Stazione Appaltante successivamente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte. La Stazione Appaltante non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico-qualitativi richiesti. L'offerta anomala verrà determinata ai sensi dell'art 97 del Nuovo Codice degli Appalti. D.lgs 50/2016;

C) CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascun Operatore Economico partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, nonché da una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per il singolo pasto. L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio

- A. sino ad un massimo di **80 punti** per la parte **tecnico-qualitativa**;
- B. sino ad un massimo di **20 punti** per la parte **economica**.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente. La Commissione aggiudicatrice, procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte, secondo quanto specificato al punto 5 "criterio di aggiudicazione" voce "offerta tecnica" del disciplinare di gara, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

D) CRITERI MOTIVAZIONALI PER LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti criteri motivazionali :

D1 - Organizzazione del servizio

Capacità dell'operatore economico di garantire il controllo e la sicurezza degli alimenti e l'adeguamento ai nuovi processi di produzione adeguati alle disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali.(art. 34 del d.lgs 50/2016). Adozione di misure finalizzate alla riduzione del "carbon foot print " di prodotto e di organizzazione, per la riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra .

- ✓ modalità di svolgimento del servizio: saranno oggetto di valutazione approvvigionamento di prodotti, stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione, ecc, ivi compreso le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo;
- ✓ saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori;
- ✓ saranno valutate le tempistiche e le modalità di trasporto degli alimenti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto dal centro di cottura autorizzato ai refettori scolastici nei casi di straordinaria gestione
- ✓ sarà attribuito il punteggio predeterminato all'operatore economico in possesso delle certificazioni specificate, quale indicatore di garanzia per la sicurezza il controllo e la gestione dei rischi delle filiere alimentari.

D2 Proposte di progetti di educazione alimentare e programmazione di laboratori del gusto rivolti agli alunni ed ai genitori

D3 Organizzazione del personale

saranno oggetto di valutazione il numero, la qualifica e il monte ore giornaliero degli addetti al servizio comprensivo di curriculum dei cuochi e del personale addetto impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, scodellamento, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino dei refettori (numero addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero);

Piano di aggiornamento del personale, preparazione in materia specifica, ore di aggiornamento del personale;

D4 Menù

sarà valutata la proposta contenente menù dedicato a giornate di rilevanza quali ricorrenza del natale, della pasqua, del carnevale, chiusura dell'anno scolastico;

saranno valutate le proposte contenenti menù regionali, piatti della tradizione sarda, menù etnici ecc., idonei ad estendere negli scolari la conoscenza di tradizioni gastronomiche e prodotti tipici della Sardegna, di altre Regioni e altri paesi.

Percentuale di prodotti utilizzati, sarà valutata mediante l'attribuzione del punteggio predeterminato la percentuale di prodotti alimentari di produzione controllata: biologica a marchio IGP, DOP S.T.C ecc..., rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto.

D5 Progetto di informatizzazione e gestione controllo pasti e pagamenti

Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerta, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale della concessionaria e alla tipologia di pagamento a disposizione dell'utenza.

D6 Servizi migliorativi e aggiuntivi

Ulteriori attività, interventi e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto dal capitolato prestazionale. Esempi indicativi: rinfresco gratuito in un'occasione annua, incentivi premianti per le classi che durante l'anno scolastico hanno dimostrato particolare attenzione e sensibilità per l'alimentazione sana e la riduzione dello spreco alimentare, valutazione e gestione di eccedenze e avanzi, progetti per il recupero del cibo non somministrato.

Il giudizio della Commissione, espresso sulla base dei criteri sopraelencati per ogni parametro, verrà trasformato in punteggio, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016

Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le offerte che avranno ottenuto un punteggio minimo di 40 punti su 80 massimi attribuibili.

E) OFFERTA ECONOMICA:

massimo 20 punti.

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata (riferita al singolo pasto) e ad esso è attribuito un punteggio massimo di punti 20. I concorrenti devono indicare, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, il ribasso per ciascun pasto complessivamente definito

ELEMENTI ECONOMICI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE

Il punteggio massimo (20 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior ribasso.

ART. 5 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio verrà effettuato dal lunedì al venerdì per cinque giorni la settimana, presso la scuola dell'infanzia e la scuola primaria e per due giorni la settimana stabiliti dalla Direzione Scolastica (orientativamente martedì e giovedì) presso la scuola secondaria di primo grado. Per la scuola primaria si potrà richiedere, per esigenze organizzative, la distribuzione dei pasti su due turni.

Per i giorni di erogazione del servizio si osserverà il calendario scolastico approvato per la Regione Sardegna, salvo interruzioni non prevedibili.

I giorni e l'orario di distribuzione dei pasti saranno concordati preventivamente anche con la Direzione Scolastica, orientativamente si prevede la distribuzione dei pasti

- ✓ alle ore 11,30 presso il nido comunale
- ✓ alle ore 12,15 sino alle ore 13.15, presso la scuola dell'infanzia,
- ✓ due turnazioni presso la scuola primaria 1^ turno dalle ore 12,15 alle ore 13.00 - 2^ turno dalle ore 13,15 alle ore 14,00
- ✓ alle ore 13.00 sino alle ore 14.00 presso la scuola secondaria di primo grado. (martedì e giovedì)

Sarà cura della Direzione Scolastica comunicare tempestivamente (almeno cinque giorni prima) alla ditta aggiudicataria e per conoscenza all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, la sospensione del servizio in caso di scioperi, assemblee sindacali del personale o altre cause di impedimento per il regolare funzionamento della scuola, restando sollevato il Comune di Sarroch da qualsiasi responsabilità per mancato preavviso.. Il servizio potrà essere interrotto in altre giornate, solo dopo preavviso motivato da parte del Comune.

Resta impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di interrompere il servizio prima della scadenza stabilita.

Art. 6 OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta entro due giorni dall'aggiudicazione, dovrà obbligatoriamente fissare un recapito di riferimento per il Comune di Sarroch e ne darà comunicazione per iscritto, dovrà inoltre dotarsi di idoneo collegamento telefonico, fax e informatico (indirizzo e-mail e pec) in funzione permanente per tutta la durata dell'appalto. Presso tale recapito, dovrà essere garantita una costante reperibilità, per provvedere a tempestive sostituzioni degli addetti o all'attivazione di altri interventi necessari nel corso dell'appalto. Al suindicato recapito Il Comune indirizzerà tutte le comunicazioni o le richieste di informazioni o interventi relative all'appalto in oggetto.

Si puntualizza che la ditta aggiudicataria dovrà presentare la pratica SUAP (L.R. 3/2008 art. 1) relativa all'attività di produzione, somministrazione e veicolazione dei pasti (mono o pluriporzione) presso il portale WWW: sardegnasuap.it

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla cottura ed al confezionamento dei pasti esclusivamente presso un centro cottura esterno, di cui dovrà dare disponibilità al fine della stipula del contratto e dell'esecuzione del medesimo. Il centro cottura dovrà essere appositamente autorizzato con SCIA/Autorizzazione sanitaria intestata alla ditta aggiudicataria. Il possesso e/o la disponibilità devono derivare esclusivamente dalla proprietà o da un contratto di locazione o comodato d'uso. Il centro cottura dovrà risultare operativo, abilitato ed idoneo secondo le vigenti normative igienico sanitarie in materia di alimenti, ed in possesso di autorizzazione igienico-sanitaria, in corso di validità per l'attività di produzione, somministrazione e catering di generi gastronomici diversi. Inoltre, il centro cottura dovrà essere situato entro un chilometraggio che consenta la distribuzione dei pasti, in

7/37

un tempo massimo di 35 minuti dal loro confezionamento alla consegna presso le sedi scolastiche come meglio specificate all'articolo 1. Il chilometraggio ed il tempo di percorrenza sono definiti utilizzando come parametro il sito <http://www.google.maps>.

Ai sensi del D.M. Ambiente del 25 luglio 2011 (pubblicazione sulla G.U n. 220 del 21/09/2011 criteri minimi ambientali) e della più recente Legge n. 221 del 28/12/2015, (pubblicazione sulla G.U Serie Generale n. 13 del 18/01/2016) il centro di produzione dovrà essere adeguato alle disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali. Inoltre particolare attenzione per 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 ed alla CLASSE A per lavastoviglie, forni ecc...Nel centro cottura dovranno essere adottate misure finalizzate alla riduzione del "carbon foot print" di prodotto e di organizzazione, per la riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra. In sostanza la quantificazione delle emissioni di gas ad effetto serra per tutto il ciclo di vita del prodotto e delle emissioni prodotte direttamente dalla struttura e quelle indirette generate nella produzione di energia elettrica e termica.

La ditta si obbliga, altresì, ad effettuare la preparazione dei pasti con legame "fresco-caldo" come previsto dalla normativa sul confezionamento dei cibi e nello specifico la temperatura dei piatti freddi non deve superare i 10°C e quella dei piatti caldi non deve essere al sotto dei 65°C,

La Ditta aggiudicataria, al fine della stipula del contratto, dovrà comunicare per iscritto all'Amministrazione aggiudicatrice, la sede del centro di cottura utilizzato, le relative autorizzazioni sanitarie, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto riportato nelle certificazioni della competente ASL.

Il servizio di gestione della mensa dovrà essere espletato assicurando tutte le garanzie relative alle derrate alimentari utilizzate, all'igiene delle attrezzature d'uso e degli ambienti. I requisiti strutturali del centro cottura devono presentare le caratteristiche di base richieste dall'articolo 28 del DPR 327/80 e dall'allegato regolamento CE 852/04 capitolo 1 parte 2.

I pasti dovranno essere confezionati nel pieno rispetto delle prescrizioni, delle linee guida, delle tabelle merceologiche in vigore, della grammatura e della tipologia di cottura delle pietanze consigliate per la fascia di utenza considerata, approvate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Asl di Cagliari. I menù saranno articolati su cinque settimane e suddivisi in menù per il periodo autunno - inverno (indicativamente dal 1/10 al 30/03) e per il periodo primavera-estate (indicativamente dal 1/04 al 31/05). In ogni caso i menù e le relative varianti e le tabelle merceologiche devono essere quelle stabilite ed approvate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Asl di Cagliari, sulla base dei criteri relativi alla varietà, l'equilibrio, la stagionalità, l'alternanza e il gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, previa approvazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Asl di Cagliari, senza che queste comportino modificazioni al prezzo del pasto. **Si evidenzia che per l'anno scolastico 2018/19, sono riconfermate le tabelle approvate per l'anno scolastico 2015/2016 dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Asl di Cagliari.**

Il servizio di gestione della mensa dovrà essere espletato osservando in particolare le seguenti prescrizioni:

- ✓ Il personale impiegato per il servizio di scodellamento e distribuzione dei pasti, dovrà essere rappresentato in numero sufficiente in relazione agli utenti, ed in ogni caso un **numero non inferiore a n. 2 cuochi, n. 8 addetti suddivisi nei tre istituti scolastici (numero quattro addetti nella scuola dell'infanzia, numero tre addetti nella scuola primaria e numero 1 addetto nella scuola secondaria di 1° grado).n. 1 autista per il trasporto** Si evidenzia che per il Nido Comunale **non è prevista** la presenza di addetti per lo scodellamento, la distribuzione ed il riordino della sala refettorio. Inoltre il personale impiegato dovrà possedere un'adeguata esperienza nella distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche, tale requisito dovrà risultare dalla scheda anagrafica degli stessi addetti. Gli addetti al servizio dovranno provvedere inoltre all'apparecchiatura nelle sale adibite a refettorio ed al riordino ed alla sanificazione giornaliera delle stesse sale al termine del servizio
- ✓ Le qualifiche e la retribuzione del personale sono stabiliti secondo quanto previsto dal CCNL per i dipendenti dei settori pubblici esercizi di ristorazione collettiva, commerciale e turismo.

- ✓ I pasti dovranno essere serviti in stoviglie a perdere; la fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate sono a carico della Ditta appaltatrice. La Ditta potrà proporre l'utilizzo di stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio. La fornitura di dette stoviglie è a totale carico della ditta così pure la loro pulitura e sanificazione.
- ✓ Nel caso di stoviglie monouso è auspicabile che la ditta, a proprie spese, utilizzi prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dalla normativa Eu Eco-label 2009/568 Ce. ed in conformità alla norma Uni En 13432-2002 (stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili).
- ✓ L'acqua dovrà essere servita in bottiglie sigillate. La Ditta potrà proporre l'utilizzo di acqua imbottigliata in vetro e/o microfiltrata secondo le vigenti normative in materia. S'intende che la ditta aggiudicataria si farà carico di tutte le spese.
- ✓ La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata presso le scuole con automezzi idonei, a basso impatto ambientale (veicoli almeno euro 4/5, vetture ibride ecc.) e dal punto di vista igienico-sanitario in relazione alle merci trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari da agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in conformità a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/1980 e dal D.Lgs. 155/1997. E' fatto obbligo alla Ditta di provvedere giornalmente alla pulizia ed alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati sottoponendoli anche a periodica manutenzione.
- ✓ I cibi trasportati dovranno essere contenuti in appositi contenitori termici in acciaio dotati di coperchio isoteromici e termosigillati, sempre nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia igienico-sanitaria.

Le caratteristiche di idoneità dei contenitori dei pasti devono essere rispondenti a quanto previsto dal capitolo IV e V del regolamento CE 852/04, che definisce i veicoli ed i contenitori standard di progettazione, uso e manutenzione atti a garantire l'igiene del processo; si richiama inoltre l'attenzione sulle misure necessarie per prevenire contaminazioni crociate o contaminazioni da sostanze estranee, e sul rispetto della temperatura. Le temperature dei pasti in fase di trasporto sono specificate nell'art. 31 del DPR 327/80. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21/03/1973, DPR n. 777 del 23.08.1982, D.Lgs. 108 del 25/01/1992) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

Il pane e la frutta devono essere riposti in distinti contenitori in materiale plastico ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART 7 QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le modalità di produzione, la composizione, le caratteristiche e la qualità merceologica di ogni prodotto devono rispettare le prescrizioni ed i limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali, se esistenti, quelle particolari. Si richiede, comunque, merce di prima qualità e di marche conosciute. E' esclusa la fornitura di alimenti geneticamente modificati. Non è consentito l'utilizzo di dadi e altri preparati per brodo, anche se vegetali. E' inoltre fatto divieto di utilizzare alimenti contenenti conservanti ed additivi (quando non sia strettamente indispensabile come garanzia di qualità igienica). Il rifornimento dei vari prodotti deve avvenire con modalità tali da assicurare e garantire sino al consumo il mantenimento dei requisiti igienici e la freschezza, delle caratteristiche microbiologiche, chimiche, fisiche di legge e della ottima qualità. A tal fine dovrà porsi particolare attenzione affinché sia il rifornimento che l'utilizzo dei prodotti avvenga a congrua distanza temporale dalla data di scadenza indicata. Le confezioni e gli imballaggi devono possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente, rispondere a tutte le norme igieniche ed essere sufficientemente resistenti al fine di garantire una protezione efficace del prodotto. Le confezioni, gli imballaggi e le etichettature devono riportare, oltre le menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali, anche quanto prescritto dalle norme relative alle singole categorie di prodotti. In ogni caso i prodotti alimentari devono arrivare presso il centro di produzione pasti in confezioni ed imballaggi integri, originali, asciutti, puliti, senza alterazioni, né presentare rigonfiamenti, punti di ruggine, ecc., nonché essere provvisti delle etichettature riportanti le specifiche richieste delle vigenti norme legislative. Devono essere utilizzate confezioni di capacità limitata al consumo complessivo giornaliero onde evitare il più possibile la conservazione di confezioni non più integre. Il trasporto deve essere effettuato in conformità alle norme

vigenti in materia, in particolare non deve essere assolutamente disattesa la normativa disciplinare, i requisiti igienici dei mezzi di trasporto, i requisiti dei contenitori per prodotto non confezionati all'origine (es. pane) e quella concernente le temperature di trasporto. I prodotti devono essere accompagnati dai documenti commerciali/sanitari richiesti dalle vigenti normative generali e particolari. Ogni prodotto, infine, deve essere conservato rispettando le corrette temperature di conservazione ed in locali idonei e rispondenti alle norme igienico – sanitarie, nonché in condizioni di igiene e di manutenzione tale da evitare contaminazioni. Le garanzie richieste nelle tabelle merceologiche devono essere verificabili e pertanto le relative informazioni devono essere ben visibili in etichetta (per gli alimenti preconfezionati), sul documento commerciale (per i prodotti sfusi) e facilmente riscontrabili al controllo, in modo da consentire il rilievo immediato di eventuali “Non conformità”.

Le tabelle merceologiche sono le seguenti:

1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI VEGETALI VARI

Sono richiesti prodotti stagionali “a filiera corta, tipici e D.O.P.” nelle quantità, tipologia e frequenze che risulteranno dall'offerta tecnica dell'Aggiudicatario. I prodotti ortofrutticoli, possono provenire anche da coltivazioni biologiche certificate dagli Organismi di controllo autorizzati. I prodotti ortofrutticoli inoltre devono: - essere di categoria “1^”; - provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Agea con relativi registri e dichiarazioni di produzione, nonché essere provvisti di idonea documentazione in conformità al D.M. 338/92; - altresì rispondere ai requisiti di cui al regolamento 2092/91 e s.m.i.. Le caratteristiche minime di qualità e di categoria, la calibrazione e la pezzatura, nonché le tolleranze di qualità e di calibro devono almeno corrispondere ai requisiti dalla legge 268/67 e alle disposizioni vigenti in materia. Nel caso in cui qualche prodotto ortofrutticolo non abbia specifici riferimenti legislativi, questo deve attenersi comunque ai requisiti di qualità previsti per un prodotto di simile morfologia. La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata alle necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo. I prodotti ortofrutticoli, inoltre, devono provenire da coltivazioni italiane ed essere- di stagione, - in stato ottimale di maturazione e conservazione; - selezionati; - esenti da residui di anticrittogamici, fertilizzanti chimici e antiparassitari; - privi di terra ed altre impurità; - esenti da malattie e/o parassiti; - privi di additivi aggiunti per la conservazione; - puliti all'interno della cucina e quindi non devono pervenire già mondati in precedenza e confezionati. E' consentito, **per le verdure: patate, carote, spinaci, ecc., l'utilizzo di prodotto IV gamma** purché il prodotto stesso risulti possedere ancora il 70% di vita utile al momento dell'impiego; in etichetta dovrà essere chiaramente indicato che il prodotto medesimo non necessita di ulteriore lavaggio; in caso contrario il lavaggio deve essere descritto come fase nella procedura di preparazione presso il centro cottura. Devono essere forniti tutti i prodotti ortofrutticoli previsti nei menù e ogni prodotto deve essere di calibrazione o pezzatura idonea alla preparazione dei piatti indicati nel menù stesso e la frutta, in particolare, deve essere possibilmente di peso pari alla grammatura indicata negli allegati del capitolato speciale. Allo stesso modo il cultivar, anche se non specificato nell'elenco sotto indicato, deve essere idoneo alla preparazione dei menù previsti. Alcuni cultivar richiesti: mele: produzione italiana; pere: produzione italiana; albicocche: produzione regionale (Sardegna); susine: produzione regionale (Sardegna); - ciliegie: produzione italiana; - pesche: produzione regionale (Sardegna); 3 - - kiwi: produzione italiana; - arance produzione regionale (Sardegna); - mandarini produzione regionale (Sardegna) limoni: produzione regionale (Sardegna) - uva da tavola: produzione italiana.

Relativamente agli ortaggi si specifica che le erbe devono avere il gambo sottile in modo da cuocere contemporaneamente alla foglia. Sono accettabili come surgelati, oltre agli spinaci, i seguenti prodotti: legumi, fagiolini, erbe, verdure miste per minestra (previsti nelle preparazioni di “primi piatti”). Non è invece ammesso l'utilizzo di frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati da preferirsi alle passate di pomodoro (di produzione italiana). Ogni collo deve contenere prodotti omogenei, della stessa specie, qualità e cultivar, dello stesso calibro o pezzatura, se per gli stessi esiste, e di grado di maturazione uniforme.

2 LEGUMI SECCHI

Caratteristiche minime generali: -

Puliti, - integri, - sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.); - non devono presentare attacchi di parassiti; - omogenei per pezzatura (sono ammessi leggeri difetti di forma); - essiccati uniformemente; - aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta; - preconfezionati, possibilmente in confezione sottovuoto e di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo; - non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate

3 CARNI

Il menù prevede carni bovine, suine e avicole.

3/1 CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI BOVINO ADULTO

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere: -

ottenute da bovini di razza italiana, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi; - ottenute esclusivamente da parti muscolari intere; - ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione); - etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:

- estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
- paese di nascita del capo bovino (Italia);
- indicazione della razza;
- data di nascita;
- nominativo, indirizzo azienda di nascita;
- paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
- paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
- nominativo, indirizzo del punto vendita;
- data di macellazione;
- numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
- estremi identificativi dell'Organismo indipendente. Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

La carne deve: - presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; - presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; - presentare buone caratteristiche microbiologiche. La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese. Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +7°C, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche. La conservazione, dopo l'apertura della confezione, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +4.

3/2 CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino La carne avicola (polli e tacchini) deve essere pienamente conforme alle prescrizioni del D.P.R. 495/97 e delle altre norme vigenti in materia. Caratteristiche generali: - devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica; - le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore; - devono appartenere alla classe A – Reg. CEE n. 1906/90; - devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali; - devono presentare caratteristiche microbiologiche conformi ai parametri contenuti nelle Linee guida nazionali; - le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento; - sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE; - la pelle deve presentarsi di

spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume; - le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni; - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi; - le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92; - le carni di pollo (di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono provenire da allevamenti esclusivamente italiani o ancor meglio allevamenti sardi e ottenute da animali allevati a terra con mangimi vegetali.

Le carni devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudature; -

le carni di tacchino (di età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono provenire da allevamenti nazionali o ancor meglio sardi e ottenute da animali allevati con mangimi vegetali. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile; - l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 109/92. s.m.i..

3/3 CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali:

devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30/4/1962, del R.D. n. 3298 del 20/12/1928 e aggiornamenti, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica; devono provenire da allevamenti piemontesi alimentati con mangimi di origine vegetale;

si devono presentare di color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

- ✓ devono essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- ✓ devono possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- ✓ devono risultare compatte e non eccessivamente umide o rilassate.

4 UOVA

4/1 OVIPRODOTTI - UOVA PASTORIZZATE Caratteristiche:

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 04.02.1993 N. 65. Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante la durata del trasporto. Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di 4°C. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs,65/93.

4/2 UOVA FRESCHE DI GALLINA CON GUSCIO caratteristiche

Provenienza da allevamenti italiani o del territorio sardo

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, ossia uova fornite entro il settimo giorno dall'imballo o il nono giorno dalla deposizione; devono provenire da allevamento all'aperto o biologico, di peso di circa 60/65 gr (categoria L grandi); devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi dei Reg CE 2295/2003, Reg CE 1234/2007, D. Lgs 29/07/2003 n. 267.

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- ✓ guscio pulito privo di imbrattamenti e d integro;
- ✓ cuticola intatta ;
- ✓ albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa ;
- ✓ macchie e corpi estranei assenti;

- ✓ prive di odori estranei e colorazioni anomale ;
- ✓ macula germinativa appena percettibile .

Le confezioni devono riportare in etichetta:

- ✓ categoria di qualità (A-B)
- ✓ categoria di peso (XL, L, M, S)
- ✓ data di scadenza
- ✓ numero del centro di imballaggio
- ✓ nome della Ditta di confezionamento.

Sul guscio del singolo uovo devono figurare indicazioni alfanumeriche riferibili ai seguenti elementi:

- ✓ Numero identificativo del tipo di allevamento (0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia)
- ✓ Sigla della nazione di produzione
- ✓ Codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento
- ✓ Sigla della provincia di allevamento
- ✓ Codice di allevamento.

5 SALUMI

Tipologia: salumi crudi e cotti non insaccati, preferibilmente DOP, IGP e tradizionali-quali, **BRESAOLA, PROSCIUTTO COTTO, PROSCIUTTO CRUDO, ARROSTO DI TACCHINO, MANZO AFFUMICATO** di produzione nazionale. **PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI**

- ✓ Deve essere confezionato conformemente alle disposizioni del D. Lgs. 537/92 e alle altre disposizioni vigenti in materia.

Inoltre :

- ✓ deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata (D.M. 21.03.1973);
- ✓ deve provenire da cosce di suini allevati e macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati, le quali carni, sottoposte a controlli periodici, a sondaggio, per la ricerca dei residui, dovranno essere lavorate in stabilimenti conformi alle vigenti normative;
- ✓ deve essere di coscia e privo di polifosfati aggiunti;
- ✓ la carne utilizzata non deve essere stata congelata, deve essere in ottimo stato di conservazione, senza liquidi pericolanti all'interno dell'involucro;
- ✓ non deve avere un'eccessiva quantità di grasso;
- ✓ deve essere altresì ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, né picchiettature o altri difetti;
- ✓ in ogni fase della filiera deve essere conservato unicamente a temperatura di refrigerazione;
- ✓ l'etichettatura deve indicare, in maniera leggibile, le caratteristiche di cui sopra e la data di conservazione, che non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di utilizzo;
- ✓ l'affettamento deve avvenire il giorno stesso dell'utilizzo presso il centro di produzione pasti;
- ✓ deve essere utilizzato questo tipo di prosciutto non solo per secondo piatto , ma anche quando figura come ingrediente di cucina in preparazione di altri piatti.

6 PRODOTTI SURGELATI

Sono previsti prodotti ittici e verdure surgelate.

Condizioni generali:

- ✓ devono essere preparati e confezionati in conformità alla L. 27/01/1968 n. 32 e al D. Lgs. 110/92 e alle norme vigenti;
- ✓ essere in preconfezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzzi;

- ✓ i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento (anche parziale) quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- ✓ il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore;
- ✓ la durata di conservazione è in funzione alla temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta;
- ✓ i prodotti surgelati non devono presentare difetti tipo alterazioni di colore, odore e sapore bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione in profondità;
- ✓ il test di rancidità deve risultare negativo.

6/1 PRODOTTI ITTICI

I pesci surgelati:

- ✓ devono essere prodotti ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- ✓ essere etichettati ai sensi del regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- ✓ devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- ✓ la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- ✓ non è tollerata una glassatura superiore al 20%;
- ✓ la pelle del pesce deve essere tesa e aderente ai tessuti, integra ed esente da lacerazioni; la forma deve essere tipica della specie;
- ✓ l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver riportato il pesce ad una temperatura di 15 – 20°C;
- ✓ la consistenza della carne deve essere soda ed elastica;
- ✓ non devono presentare grumi di sangue resti di pinne, residui di membrane o di pareti addominali, tracce di attacchi parassitari;
- ✓ i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a mm. 5; - avere vita residua pari almeno al 75%. Specie ittiche richieste:
- ✓ filetto di platessa, o di nasello, senza spine, di pezzatura omogenea e costante, filetto e/o cuore di merluzzo. I bastoncini di merluzzo impanati devono corrispondere ad una pezzatura di 25/30 g, con impanatura non superiore a 5 gr e che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.
- ✓ Non sono ammessi prodotti ottenuti dall'utilizzo di farine di pesce o derivati

6/2 VERDURE SURGELATE

Oltre alle caratteristiche generali dei prodotti surgelati, le verdure surgelate: - devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate; - non devono avere scottature da freddo, attacchi fungini o di insetti, né malformazioni varie; - non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, insetti o parassiti; - devono apparire ben impacciati, ossia i pezzi devono essere separati e senza ghiaccio sulla superficie; - l'odore e il sapore devono essere propri del prodotto di origine; - la consistenza non deve essere legnosa; - il prodotto non deve apparire spappolato; - il calo in peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%; - devono presentare il colore, la forma e le caratteristiche proprie della varietà.

7 PANE

PANE COMUNE Deve essere preparato nel rispetto della L. 580/87 e s.m.i. e delle altre norme vigenti

14/37

confezionato con farina di grano tenero tipo “0” senza grassi aggiunti, latte in polvere, né additivi. Il grado di abbruttamento o di umidità dovrà essere quello previsto dalle vigenti disposizioni. Deve essere di produzione giornaliera, ben lievitato, ben cotto, di pezzatura non superiore ai 60 grammi. La farina impiegata deve corrispondere alle caratteristiche indicate nelle vigenti disposizioni legislative. Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo dell'olio extra - vergine di oliva. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con la crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica. Il gusto o l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o di altro. Non deve essere surgelato cotto e/o conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto.

PANE INTEGRALE A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla 8 legge, art.17 Legge n.580/67 e con le modifiche del D.Lgs.109/92. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massima tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n. 580/67 e s.m.i. e delle altre norme vigenti. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida, alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con la crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica. Il gusto o l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o di altro. Non deve essere surgelato cotto e/o conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto.

PANE GRATTUGGIATO Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, preferibilmente del pane comune di cui sopra e preparato conformemente alle vigenti disposizioni igienico sanitarie. Non deve contenere grassi.

8 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE Il latte e i prodotti a base di latte devono rispettare le norme di cui al D.P.R. 54/97, alla L. 1526/56 e alle disposizioni legislative vigenti. Inoltre devono essere prodotti con latte di provenienza nazionale, prediligendo la provenienza del territorio sardo .

LATTE deve essere fresco di tipo “parzialmente scremato”, con data di scadenza non inferiore a 3 giorni oltre la data di utilizzo; aver subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione; - essere di tipo “parzialmente scremato” a lunga conservazione (UHT) se utilizzato per preparazioni alimentari come ingrediente; in questo caso dovrà avere una vita residua di almeno 75 giorni e la confezione, una volta aperta, dovrà essere conservata in frigorifero per non più di 2 giorni.

BURRO DI PRODUZIONE NAZIONALE/ SARDA Deve altresì rispettare le indicazioni della L. 1526/56 e s.m.i.: burro di qualità, confezionato, essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato) deve - aver subito un processo di pastorizzazione, - non sottoposto a congelamento, - non deve presentare tracce di alterazioni (odore rancido, alterazioni di colore, crescita di muffa) deve - possedere vita residua pari almeno al 75%. L'utilizzo del burro, esclusivamente a crudo, deve essere limitato alle preparazioni che lo prevedono espressamente in ricetta.

YOGURT DI PRODUZIONE NAZIONALE/ SARDA Deve- essere intero e di tipo cremoso, alla frutta , di gusti diversi; deve contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10(8) sia per Str. Thermophilus sia per L. Bulgaricus; - non deve contenere additivi né aromi; - fornito in mono porzione da 125 g. che, al momento del consumo, abbia almeno ancora 20 giorni di conservazione prima della data di

scadenza; - essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

GELATO DI PRODUZIONE NAZIONALE Non deve contenere coloranti artificiali

BUDINO (al gusto crem caramel, cioccolato, vaniglia) deve, preferibilmente, essere preparato presso il centro di cottura dalla ditta appaltatrice; qualora venisse utilizzato il prodotto preconfezionato questo dovrà essere: - pastorizzato; - senza additivi né aromi; - fornito in mono porzione da 125 g. che, al momento del consumo, abbia almeno ancora 20 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

DOLCE (prodotto di pasticceria secco) Torta margherita, Crostata di frutta ecc. . Preconfezionato o confezionato singolarmente

9 FORMAGGI

Si richiede per la presente sub categoria merceologica la fornitura di prodotti “a filiera corta” e/o DOP e/o IGP; questi dovranno pertanto riportare la marcatura o il contrassegno specifico. Caratteristiche generali: - preparati secondo “buone tecniche di produzione” caratteristiche dei vari tipi di formaggio; 10 - possedere le caratteristiche organolettiche tipiche delle singole specialità casearie; - non devono presentare difetti di aspetto, di sapore, di colorazioni o dovuti a fermentazioni anomale o altre cause,- i formaggi da pasto, a denominazione di origine e/o tipica, devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate nella normativa vigente e riportare la marcatura o il contrassegno specifico, - i formaggi freschi non devono contenere conservanti e additivi; - essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C, - è escluso l'utilizzo di formaggi fusi (formaggini, sottilette ecc.); Altre caratteristiche particolari: PARMIGIANO REGGIANO di prima scelta; - stagionatura di almeno 18 mesi; idoneo sia da tavola sia da grattugia, - grattugiato presso il centro produzione pasti il giorno stesso di utilizzo,- se non consegnato in forme intere, deve essere confezionato.

MOZZARELLA - prodotta con latte vaccino pastorizzato, priva di additivi, il caglio utilizzato deve essere naturale e non ottenuto da additivi chimici, i singoli pezzi devono essere interi e compatti; deve essere preconfezionata in confezioni monodose, conservata e trasportata in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.; al momento del consumo non deve avere più di 5 giorni dalla data di produzione.

RICOTTA - prodotta con puro latte vaccino, pastorizzato; - priva di additivi; - il caglio deve essere naturale e non ottenuto da additivi chimici; - fresca, morbida e di prima qualità; le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo prodotto e le indicazioni previste dalla vigente legislazione; - da porzionare al momento della distribuzione; deve- essere conservata e trasportata in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C ed- avere al momento del consumo non più di 5 giorni dalla data di produzione.

10 CEREALI E PRODOTTI FARINACEI

Devono essere di 1ª categoria e provenire da coltivazioni certificate.

ORZO deve essere utilizzato orzo perlato; - deve risultare sano e pulito, ovvero indenne da parassiti (insetti, crittogame) ed alterazioni microbiologiche; - non devono esserci corpi estranei, quali larve, frammenti di insetti o di stelo, semi di erbe infestanti, polvere o pietrisco; - deve avere pezzatura omogenea, sono ammessi lievi difetti di forma; - l'essiccazione deve essere uniforme; - il consumo deve avvenire entro l'anno della produzione. **RISO** - deve essere conforme ai requisiti previsti dalla normativa vigente; - non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto; - non deve presentare difetti e non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere; - deve essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Parboiled.

FARINA - farina bianca di tipo 00 di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 580/67 e dalle altre disposizioni legislative vigenti; - non deve contenere imbiancanti, farine di altri cereali e altre sostanze estranee non consentite; - deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti muffe o altri agenti infestanti.

MAIS LESSATO Conservato in acqua e sale, prodotto in Italia, conforme al Reg. (C.E) 2092/91 e successive modifiche e pertanto esente da modificazioni genetiche.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. 580/67 e nelle altre norme legislative vigenti. Inoltre: - prodotta con farina proveniente da coltivazioni nazionali certificate; - non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli; - deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo o da muffe; - deve essere garantita una congrua rotazione dei formati di pasta utilizzata per la preparazione dei Menù; - per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: tempo di cottura, aumento di peso per la cottura, tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate entro il quale è garantita la conservazione di caratteristiche organolettiche accettabili; - posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore. **PASTA TRICOLORE** Deve essere conforme al D.M. 27 aprile 1998 n. 264 e al D.L.gs. 109/92 e avere le caratteristiche avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

PASTA ALIMENTARE FRESCA Oltre alle caratteristiche di cui sopra: - deve essere in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliera, senza determinare avanzi di prodotto sfuso; - il ripieno sarà costituito unicamente da verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi aggiunti; - con vita residua pari almeno al 75%. **GNOCCHI** - preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliera, senza determinare avanzi di prodotto sfuso; - preparati con almeno l'80% di patate; - senza additivi aggiunti; - con vita residua pari almeno al 75%.

PASTA BIOLOGICA (eventuale utilizzazione) Deve essere di pura semola di grano duro garantita biologica. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: - presenza di macchie bianche e nere; - bolle d'aria; - spezzature o tagli. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche: a) tempo di cottura; b) resa (aumento di peso con la cottura); c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità); d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature. Ogni confezione deve indicare: il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, data di scadenza, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

11 GENERI VARI

POMODORI PELATI Devono provenire da agricoltura biologica nazionale e possedere i requisiti minimi previsti dalla legislazione vigente (D.P.R. 428/75 e s.m.i.). Inoltre devono essere privi di additivi e non presentare acidità troppo accentuata.

PESTO CONFEZIONATO Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore. Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109 e s.m.i.

SUCCO DI LIMONE Deve essere naturale, fresco, spremuto presso il centro di produzione pasti il giorno stesso dell'utilizzo, ottenuto da limoni non trattati, provenienti da agricoltura biologica in aree tradizionali italiane.

SUCCO DI FRUTTA Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 489/1982 e successive modificazioni. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge 139 del 31 marzo 1980 art. 1. I prodotti devono riportare sull'imballaggio: - denominazione a loro riservata; - nome della ditta produttrice; - nome della ditta confezionatrice; - luogo di produzione; - la menzione "zucchero" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri; - il termine minimo di conservazione come da D.P.R. 489 del 18 maggio 1982. Il contenuto di ogni

confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal D.Lgs 109/92. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione. Deve essere fornito in tetrabrik da 200 ml ciascuno, munito singolarmente di cannuccia.

MARMELLATA Possedere i requisiti previsti nel D.P.R. 401/82 e nelle altre disposizioni vigenti; - la confettura deve essere del tipo Extra; - deve essere priva di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti ad eccezione della pectina; - l'aroma il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza; - di gusti diversi; - fornita in barattoli di vetro.

MIELE Deve essere conforme alle prescrizioni di cui L. 753/82 e alle norme vigenti in materia. Deve inoltre essere di nettare di fiori d'acacia di produzione nazionale, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge.

CIOCCOLATO Deve essere al latte e possedere i requisiti di cui alla L. 351/76 e alle altre disposizioni vigenti. Non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao. 14 CACAO Deve essere puro in polvere, senza additivi e conservanti.

SALE Deve essere utilizzato sale marino integrale. Il prodotto non deve contenere impurità o corpi estranei. Il sale fino deve essere iodurato e/o iodato in conformità . L. 21 marzo 2005, n. 55

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE È previsto l'uso di olio di oliva extra vergine di produzione nazionale D.O.P Tale prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalla Legge 13 aprile 1960 n. 1407 e da ogni altra disposizione vigente in materia. Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione. Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g ogni 100 g. Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 D.Lgs 109/92.

ACETO Rosso/Bianco E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con L. 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri.

PIANTE AROMATICHE ED ORTAGGI Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92.

12 ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Le acque oligominerali devono attenersi alle seguenti norme: - R.D. n. 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche; - D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta; - D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro polivinile (verifica nei limiti di cessione); - D.L. 105 del 25.1.92 per quanto riguarda la classificazione delle acque oligominerali.

13 PRODOTTI DIETETICI

In riferimento a quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto, l'Aggiudicatario è tenuto alla fornitura dei prodotti occorrenti per la predisposizione delle diete speciali (celiachia, allergie, intolleranze, a carattere etico-religioso, in bianco).

QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI La quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nei menù e nelle tabelle merceologiche approvate dall'Azienda Sanitaria

ASL. Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli alimenti e Nutrizione di Cagliari.

Tali pesi si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Per le materie prime, la ditta appaltatrice è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti in materia. Dovrà essere garantita l'integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, forature, ruggine, ecc.;
- b) Integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c) La ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna delle ditte fornitrici o equivalenti a norma di legge, e le stesse dovranno essere tenute a disposizione per eventuali controlli;
- d) E' fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento e riciclare pasti o avanzi;**
- e) Stipula del contratto di assicurazione R.C. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti.
- f) Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igienico profilattiche in materia sanitaria, sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, delle suppellettili da tavola e da cucina, sia infine in relazione al controllo sanitario del personale;
- g) Al personale addetto alla produzione e al confezionamento dei pasti spetta l'obbligo di un controllo accurato della qualità e dello stato di conservazione delle derrate alimentari prima del loro utilizzo;
- h) I generi alimentari necessari per la produzione e il confezionamento del pasto dovranno essere di prima scelta.
- i) E' espressamente vietato l'uso di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);**
- j) Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e dietetiche in vigore approvate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Asl. N. 8 di Cagliari, ed ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. Quando non sia possibile reperire un prodotto della qualità merceologica richiesta, questo non può essere sostituito da altro prodotto di qualità inferiore.
- k) Le eventuali variazioni al menù disposte dagli organi competenti dovranno essere opportunamente osservate dalla ditta appaltatrice.
- l) I prodotti ortofrutticoli devono essere freschi, ben maturi e deve essere rispettata la stagionalità. La verdura deve essere di prima categoria e la frutta di categoria extra provenienti da coltivazioni nazionali o locali con sistemi di produzione biologica o integrata
- m) La frutta non può essere sostituita da yogurt o altro, se non espressamente previsto dal menù approvato e deve essere consegnata già lavata e tagliata, ove necessario, trasportata in contenitori idonei con coperchio, secondo la grammatura prevista ed il numero di porzioni richieste. Il lavaggio e il taglio della frutta e della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- n) Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, nelle pietanze cotte e nella preparazione di salse deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva.
- o) Il pesce fresco deve provenire da acquacoltura biologica o pesca sostenibile mentre se surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
- p) Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere approvate, per qualsiasi modifica in merito deve essere autorizzato in forma scritta**

dall'Amministrazione Comunale previa autorizzazione dell'Asl di Cagliari.

E' assolutamente vietato:

- ✓ friggere il cibo
- ✓ somministrare carni al sangue
- ✓ l'aggiunta di conservanti e additivi chimici
- ✓ l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti
- ✓ l'utilizzo di verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

INTRODUZIONE DI PRODOTTI BIO/DOP/ S.T.G. DELLA FILIERA SARDA/A KM ZERO

Per i prodotti biologici, D.O.P, I.G.T, S.T.G. a km 0, filiera corta, filiera SARDA, filiera strettamente SARDA, da produzione integrata, commercio equo e solidale, tradizionali e tipici, agricoltura sociale, si richiamano le indicazioni riportate di seguito:

REQUISITI DI PROCESSO E DI PRODOTTO

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.

E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente(OGM).

Il confezionamento deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento ed al facchinaggio.

Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, s'intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- ✓ processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- ✓ limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a:

- ✓ prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- ✓ prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti, mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con percentuale BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a. indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b. indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c. menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d. logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare, originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare, - come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e - del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e - la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita:

questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e sono presenti all'interno dell' "Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le

Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo “unico” e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.

PRODOTTI DELLA FILIERA SARDA O INTERAMENTE SARDA

I prodotti di filiera Sarda sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in Sardegna. I prodotti di filiera interamente Sarda sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente Sarde.

PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO (Km 0)

I prodotti a km zero sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 70 km dal luogo di consumo.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è “il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare”.

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- ✓ Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- ✓ Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- ✓ Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la “**Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale**” sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello

- economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
 4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
 5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
 6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
 7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale;
 8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
 9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO

La ditta aggiudicataria dovrà rendere disponibile il calendario annuale delle giornate dei prodotti suindicati di cui potranno prendere visione anche gli utenti del servizio.

Prodotti tipici D.O.P.

Il formaggio grattugiato dovrà essere utilizzato solo formaggio grattugiato tipo grana padano marchio D.O.P. o tipo parmigiano marchio D.O.P.

Il prosciutto crudo utilizzato dovrà essere D.O.,P. (tipo. prosciutto crudo di Parma D.O.P. o prosciutto S. Daniele D.O.P.)

Per quanto riguarda i prodotti locali, tipici e biologici, la ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. Dovrà inoltre esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Diete speciali

Le diete particolari (es. diabete, particolari forme di allergie alimentari, intolleranze, celiachia ecc.): dovranno essere predisposte su richiesta medica ed autorizzate dalla ASL 8 di Cagliari (Dipartimento di Prevenzione- servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione) senza alcun ulteriore aggravio di spesa.

Diete etico-religiose: l'Impresa aggiudicataria, dovrà garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religioso senza variazione del prezzo di aggiudicazione.

Diete per malati di celiachia: la ditta aggiudicataria dovrà garantire altresì la somministrazione di prodotti dietoterapici senza glutine, senza variazione del prezzo di aggiudicazione.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici idonei.

Diete in bianco

La ditta appaltatrice deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al

menù del giorno.

Per dieta in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e formaggio tipo parmigiano reggiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di formaggio tipo parmigiano reggiano; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; ricotta magra di vacca; nasello, platessa al vapore o bolliti con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; mela. La richiesta di dieta leggera dovrà essere supportata da certificato medico e consegnata alla scuola. Le diete in bianco, devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici e sigillati, contrassegnati dal cognome e nome dell'utente, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete in bianco devono essere formulate, per quanto possibile in aderenza al menù settimanale o secondo quanto verrà concordato con il competente servizio della ASL.

Pasti freddi

Per particolari occasioni (gite, manifestazioni da svolgersi fuori dalla scuola ecc..) il Comune si riserva la facoltà di chiedere, senza alcun costo aggiuntivo, il pasto sostitutivo consistente in un cestino - merenda contenente un panino di grammatura di circa 100 gr con prosciutto cotto o salame dolce senza polifosfati e formaggio dolce, una bottiglia d'acqua da 50 cl., un succo di frutta in brick da 25 cl o in sostituzione frutta fresca di stagione ed un bicchiere monouso e un tovagliolo di carta. Anche in questo caso l'appaltatore dovrà avere riguardo ai casi di allergie o intolleranze alimentari comunicati.

Modifiche definitive ai menù

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di scarso gradimento di talune pietanze da parte dei piccoli utenti e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino al 10%) alle grammature degli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione da parte del servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Cagliari, senza che la ditta aggiudicataria pretenda alcun onere aggiuntivo.

Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà del Comune richiedere alla ditta appaltatrice di apportare modifiche ai menù e alle tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, sentito anche il Comitato di Vigilanza della Mensa, previa sempre l' approvazione della ASL o in seguito ad indicazioni della stessa. **Si evidenzia che le tabelle dietetiche e merceologiche approvate dalla ASL di Cagliari, con le relative variazioni apportate per l'anno scolastico 2015/16, sono riconfermate dalla stessa ASL 8 per l' anno scolastico 2018/19;**

La Ditta aggiudicataria inoltre:

- a) Dovrà essere iscritta alla C.C.I.A.A, per la gestione relativa al servizio, e munita delle prescritte licenze e/o autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di ristorazione;
- b) Assumerà a proprio carico tutte le imposte e le tasse di qualsiasi genere inerenti a detta attività;
- c) Assumerà direttamente alle proprie dipendenze personale qualificato, necessario per lo svolgimento del servizio. Il personale impiegato per il servizio di distribuzione dei pasti, dovrà essere rappresentato in numero sufficiente in relazione agli utenti, ed in ogni caso non meno di numero otto addetti suddivisi nei tre istituti scolastici (numero quattro addetti nella scuola dell'infanzia, numero tre addetti nella scuola primaria e numero un addetto nella scuola secondaria di 1° grado). Inoltre il personale impiegato dovrà dimostrare un'adeguata esperienza nella distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche, rilevabile dalle schede anagrafiche degli stessi addetti. Dovrà essere garantita la tempestiva sostituzione del personale in occasione dell'insorgenza di qualsivoglia impedimento (malattie, infortuni ecc..) con altro personale di pari qualifica, dandone tempestiva comunicazione alla stazione appaltante;
- d) Dovrà essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68 del 12 marzo 1999;
- e) Provvederà all'acquisto delle derrate alimentari, delle bevande, delle stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovaglie di carta, ecc..) o in alternativa delle stoviglie in ceramica/vetro da riutilizzare e dei sacchetti della spazzatura, se non forniti dalla ditta che esegue il servizio di gestione RSU. Gli

utensili e le attrezzature d'uso necessarie per la distribuzione dei pasti dovranno essere forniti dalla stessa ditta.

- f) la Ditta, in alternativa all'acqua in bottiglie di plastica, si dovrà attrezzare a proprie spese, di un impianto per la distribuzione di acqua microfiltrata nel rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia.**
- g) In alternativa, fornirà e posizionerà a propria cura e spese (inclusa la fornitura della base di appoggio se necessaria) i bocconi d'acqua naturale minerale da 15/20 litri al fine di limitare l'uso di bottiglie di plastica.
- h) Dovrà comunque provvedere alla somministrazione dell'acqua in tavola, nel rispetto delle norme igieniche. Se tale sistema non venisse approvato dal competente Servizio Sanitario della Asl di Cagliari, la Ditta dovrà provvedere, comunque alla fornitura dell'acqua minerale confezionata in brik o bottiglie sigillate, secondo la necessità degli utenti. Nelle acque minerali non devono essere assolutamente presenti sostanze inquinanti ed in particolare i fluoruri ed i nitrati devono rispettare i limiti massimi stabiliti per il consumo destinato all'infanzia.
- i) Il formaggio grattugiato dovrà essere messo a disposizione degli utenti, in quantità idonea e utilizzato nei condimenti o nella preparazione dei pasti. Il formaggio grattugiato dovrà essere tipo grana padano marchio D.O.P. o parmigiano reggiano marchio D.O.P. Non sono ammesse miscele di formaggi grattugiati di qualità diversa.**
- j) La ditta dovrà provvedere all' apparecchiatura dei tavoli ed alla distribuzione, in loco, dei pasti caldi e freddi. I pasti dovranno essere impiattati direttamente dove ha sede la mensa scolastica, pertanto non sono ammissibili pasti confezionati singolarmente per ciascun alunno, fatta eccezione per la fornitura dei pasti per gli alunni della scuola secondaria di 1° grado in quanto allo stato attuale la sala adibita alla refezione scolastica non è attigua ad un locale idoneo per lo scodellamento del cibo.**
- k) Salvo le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.**
- l) Il personale addetto dovrà fornire assistenza agli alunni durante la consumazione dei pasti. Per la distribuzione la ditta utilizzerà idonei carrelli di proprietà.
- m) Il personale addetto al confezionamento dei pasti, dovrà aver cura di preparare, sbucciare e tagliare alcuni alimenti quali frutta, carne, formaggio, verdura cotta o cruda, pesce, ecc., per i bambini della scuola dell'infanzia, della prima e seconda classe della scuola primaria.**
- n) Dovrà inoltre assistere, gli altri alunni che ne avessero bisogno, educandoli a tagliare e/o sbucciare tali alimenti.**
- o) E' obbligo della ditta la pulizia e sanificazione giornaliera dei locali adibiti alla refezione scolastica.
- p) Al termine della consumazione del pasto, la ditta dovrà provvedere a spaccare i tavoli, alla perfetta pulizia degli stessi, delle sedie, delle suppellettili degli altri arredi della sala mensa, al lavaggio dei pavimenti della sala da pranzo e delle aree annesse, al ritiro ed allo smaltimento dei rifiuti, secondo le modalità di raccolta differenziata individuate dall'Amministrazione Comunale di Sarroch. Periodicamente la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla disinfestazione e sanificazione degli ambienti adibiti allo scodellamento ed al refettorio.
- q) Le pulizie dei locali e delle attrezzature d'uso dovranno essere eseguite, con l'utilizzo di prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (regolamento Ce 648/2004 e Dpr 6 febbraio 2009 n. 21) e nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al DLgs 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al Dpr 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico- chirurgici.
- r) E' obbligo della ditta appaltatrice comunicare per iscritto l'elenco dei fornitori indicando le tipologie di fornitura acquisite dagli stessi e tempestivamente eventuali variazioni, da rendere sempre in forma scritta.**
- s) La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole ed il Comune.

- t) **Non sono ammesse alternative al pasto, eccetto quelle in bianco o diete speciali, o nel caso di eventi imprevedibili e straordinari che non consentono alla ditta di fornire il pasto previsto in menù. In tal caso la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di darne tempestiva comunicazione scritta (via mail e/o PEC) al Comune ed alla Direzione Didattica.**

Smaltimento dei rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto. 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 comunale.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e sale da pranzo delle scuole devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, a carico della 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 o olioso negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc...). Qualora, nei locali in uso alla mensa scolastica, si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi, i danni saranno addebitati alla ditta appaltatrice.

Requisiti degli imballaggi

Gli imballaggi (primari, secondari e terziari) devono rispondere ai requisiti di legge anche in campo europeo, per fabbricazione, composizione, riutilizzo, recuperabili per riciclo di materiali e per recupero energetico, recuperabili per compostaggio e biodegradazione, che consentano la riduzione alla fonte dei rifiuti non riciclabili.

ART 8 OBBLIGHI GENERALI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta appaltatrice s' impegna a svolgere il servizio con regolarità e diligenza, senza alcuna interruzione che possa compromettere la regolarità e la funzionalità del medesimo.

Nell'esecuzione del servizio la ditta dovrà mantenere un comportamento irreprensibile nei confronti dell'utenza e per tutta la durata dell'appalto dovrà garantire il rispetto delle norme previste ai sensi del D.P.R.327/1980 "Regolamento di esecuzione della L. 283/1962 e successive modificazioni, in materia di disciplina della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" e dei requisiti e dettami indicati nel D.Lgs 155/1997" Attuazione delle direttive CEE 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari", nonché di ogni altra disposizione di legge in materia.

L'Amministrazione Comunale potrà disporre prelievi delle vivande già confezionate per effettuare controlli a campione ed esami chimico-fisici ed organolettici, delegando gli organi sanitari competenti in materia di vigilanza sanitaria.

La Ditta appaltatrice dovrà, inoltre, essere in grado di proporre, in via sperimentale dei servizi aggiuntivi come di seguito esemplificati:

- a) L'attivazione di una piattaforma informatica per la rilevazione delle presenze giornaliere e dei relativi pagamenti da parte degli utenti del servizio..Sarà compito della ditta provvedere alla regolare registrazione dei pagamenti per ogni utente, dandone comunicazione su supporto informatico all'ufficio preposto della Pubblica Istruzione. Qualora la medesima ditta riscontrasse mancati pagamenti dovrà darne immediata segnalazione allo stesso ufficio. Il monitoraggio mensile dei pagamenti sarà condizione imprescindibile per la spettanza del corrispettivo della fattura
- b) L'attivazione di un progetto sperimentale in collaborazione con il Comune e L'Istituto Comprensivo di Sarroch per incentivare gli alunni ad una sana alimentazione ed alla riduzione degli sprechi alimentari, istituendo anche dei premi incentivanti per le classi che dimostreranno particolare attenzione e sensibilità al problema.

- c) L'attivazione di laboratori del gusto, rivolto agli alunni, agli insegnanti ed ai genitori.
- d) La promozione di alcune giornate di educazione alimentare rivolte agli alunni ed ai genitori con la partecipazione di professionisti (nutrizionisti, medici ecc...).

Art. 9 NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE

Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro

1. L'Aggiudicatario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, nel centro cottura (cuochi e addetti alla cucina) e per il trasporto e la distribuzione dei pasti, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti di aziende dei settori pubblici di esercizi, ristorazione collettiva, commerciale e turismo e dalla normativa vigente. Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.
3. L'amministrazione aggiudicatrice non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario e il personale dipendente ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'Aggiudicatario nei confronti del personale stesso.
4. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Aggiudicatario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.
5. Prima dell'inizio delle attività, l'Aggiudicatario deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa.
6. L'Aggiudicatario dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo richiamati
7. Il personale addetto al servizio deve mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e delle Istituzioni scolastiche.
8. Il **D.U.V.R.I.** è stato redatto in ottemperanza al dettato dell'art. 26 del citato D.Lgs.81/08 per promuovere la cooperazione e il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo per la prevenzioni dei rischi da interferenza. Il documento è predisposto dall'Amministrazione con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi. Viene attribuita espressa facoltà all'appaltatore di effettuare apposita verifica su possibili evidenziazioni di ulteriori rischi da interferenze che saranno così valutati in sede di stipula del contratto

Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI)

1. L'Aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camicie, davanti, copricapo, guanti monouso ecc.), come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature antinfortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni.
2. Durante l'esecuzione del servizio gli indumenti del personale dovranno essere provvisti in modo visibile di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale dell'Aggiudicatario, il nome e cognome del dipendente e la fotografia.
3. Tutti gli indumenti da lavoro, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti spogliatoio. L'Aggiudicatario dovrà eventualmente integrare a proprie spese il quantitativo di armadietti acquistati dal Comune, ove necessario, affinché ne sia dotato ciascun dipendente in servizio presso i locali di consumo. Gli armadietti metallici dovranno rispondere alle prescrizioni di legge che prevedono la presenza di due vani per armadietto, uno per la tenuta di vestiario civile e camice impiegato per le operazioni di pulizia, l'altro per custodire il camice utilizzato durante le operazioni di preparazione o distribuzione dei pasti.

Organico

2. L'organico impiegato nel servizio di refezione scolastica, dipendente dell'Aggiudicatario, dovrà essere dichiarato in sede di offerta, in quantità e qualifica.
3. L'organico dovrà prevedere un numero adeguato di personale addetto alle cucine, al trasporto ed alla somministrazione dei pasti. Il personale impiegato per il servizio di distribuzione dei pasti, dovrà essere rappresentato in numero sufficiente in relazione agli utenti, ed in ogni caso un numero non inferiore a otto addetti suddivisi nei tre istituti scolastici (numero quattro addetti nella scuola dell'infanzia, numero tre addetti nella scuola primaria e numero un addetto nella scuola secondaria di 1° grado),
4. L'Aggiudicatario, compatibilmente con le proprie esigenze in organico, dovrà rilevare o assumere alle proprie dipendenze, in base alle vigenti normative contrattuali, nazionali e provinciali, il personale operante nella ditta cessante. Il personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario deve essere quello previsto in fase di offerta.
5. Deve essere garantita la presenza costante dell'organico in forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Aggiudicatario in sede di offerta. A tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero del personale sempre presente nelle fasi del servizio di distribuzione e di pulizia, con possibilità di sostituzione immediata in caso di assenza di qualche addetto.
6. Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Aggiudicatario la sostituzione del personale, da esso dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune.
7. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con quanto stabilito dalla legislazione vigente e dall'autorità sanitaria.
8. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito specifici corsi di formazione, nonché aggiornato sulle tecniche inerenti il servizio e in tema di educazione alimentare e attenersi alle procedure operative previste nel manuale di autocontrollo HACCP adottato e alle normative vigenti.
9. Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Per il personale con responsabilità dovrà essere trasmesso anche il

curriculum professionale. Ogni variazione deve essere comunicata per iscritto al Comune entro cinque giorni.

Rapporto di lavoro

1. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Aggiudicatario e quindi indicato nel libro paga dell'Aggiudicatario medesimo.
2. L'Aggiudicatario, anche se non aderente alle associazioni firmatarie degli accordi, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria di inquadramento del personale dipendente dall'appaltatore, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo di lavoro che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa, in sede nazionale e/o provinciale.
3. L'amministrazione aggiudicatrice acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità prima di effettuare qualsiasi pagamento inerente il servizio in oggetto. Nel caso tale documento non sia regolare il Comune sospenderà i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione contributiva.
4. **La ditta altresì si impegna compatibilmente alle proprie esigenze in organico ed alle disposizioni in materia, alla salvaguardia occupazionale, in caso di subentro, dei dipendenti che hanno prestato servizio nell'ultimo anno nella ditta cessante.**

Personale addetto alla preparazione dei pasti

1. L'Aggiudicatario, per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti, deve impiegare il proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta.
2. Il personale addetto alla preparazione dei pasti, dovrà avere eseguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione, nonché dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti al servizio.
3. L'Aggiudicatario dovrà prevedere un programma di addestramento e formazione per il personale addetto al servizio cucina oltre al personale addetto alla distribuzione in servizio presso le scuole, così come per quanto riguarda ogni altra mansione del personale espressamente richiamata nel presente capitolato ed è tenuta ad informare il Comune della loro regolare effettuazione.
4. Detti corsi di formazione ed aggiornamento dovranno affrontare temi riguardanti il servizio di ristorazione, di sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro e quant'altro previsto nella gestione del presente appalto. I corsi dovranno essere ripetuti ad ogni sopravvenuto inserimento di nuovo personale nel servizio durante il corso dell'appalto. L'Aggiudicatario dovrà osservare l'obbligo di frequenza del suddetto personale a corsi di formazione organizzati.

Personale addetto al ritiro, trasporto e distribuzione dei pasti

1. L'Aggiudicatario per l'effettuazione del servizio di distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve

essere, per ogni luogo di distribuzione, in ragione di almeno otto distribuiti presso i tre plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo di Sarroch.

II Responsabile del servizio della ditta Aggiudicataria

1. L'Aggiudicatario deve nominare e comunicare all'Amministrazione il Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso
2. Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Aggiudicatario.
3. Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio (in ogni caso dalle ore 9,00 alle ore 16,00) e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato
4. Inoltre garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Responsabile rappresentante il Comune.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.) l'Aggiudicatario provvederà a nominare entro un giorno lavorativo, un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.
6. L'Aggiudicatario ha inoltre l'obbligo di comunicare prima dell'inizio del servizio il nominativo del Dietista e/o Nutrizionista e del Responsabile o Direttore del Centro di produzione dei pasti

Norme comportamentali del personale

1. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto ad un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione e nello specifico deve:
 - ✓ osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune,
 - ✓ evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della stazione appaltante
 - ✓ non deve trattenersi in altre attività durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio.

Variazione e reintegri del personale della Ditta aggiudicataria

1. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dell'Aggiudicatario, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, in ragione delle variazioni nell'utenza. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Comune.
2. L'Aggiudicatario, in caso di assenza del personale, deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore.
3. Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione od integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Aggiudicatario deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

Art. 10 NORME APPLICABILI

L'appalto, per tutto quanto in esso previsto e con esso non contrastante od incompatibile, tenuto conto della sua natura di appalto di servizi, sarà regolato dalle clausole del presente capitolato e del disciplinare di gara che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra l'Amministrazione Aggiudicatrice e la Ditta appaltatrice, dalle vigenti disposizioni di Legge e di Regolamento per l'amministrazione del Patrimonio e per la contabilità dello Stato; dalle disposizioni del D.Lgs 50/2016, dalle norme del Codice Civile in materia. Il servizio è disciplinato mediante contratto da stipularsi tra il Legale Rappresentante della ditta ed il Responsabile del Comune di Sarroch. Il contratto è stipulato in modalità elettronica ai sensi del combinato disposto dell'art. 32 co. 1 del Codice dei Contratti e dell'articolo 6 del

D.L. 23 dicembre 2013, n. 145 convertito con l. 21 febbraio 2014, n. 9. Sono a carico dell'appaltatore tutti gli oneri relativi alla stipula del contratto, ivi comprese le spese di registrazione in caso d'uso ed ogni altro onere tributario.

Il servizio potrà iniziare anche nelle more della stipula del contratto, come previsto dalla vigente normativa.

Art. 11 FINANZIAMENTO

Il Servizio è finanziato con fondi regionali, fondi comunali e mediante la contribuzione degli utenti.

Art. 12 CORRISPETTIVO

Qualsiasi aumento o diminuzione del numero degli utenti non potrà costituire motivo di variazione del prezzo per ogni singolo pasto.

La ditta appaltatrice avrà rapporti diretti con la scuola per la comunicazione quotidiana del numero dei pasti di ciascun plesso.

Il corrispettivo dell'appalto avverrà con pagamenti mensili posticipati, entro **sessanta** dalla presentazione di regolari fatture (secondo le modalità della fatturazione elettronica) relative all'effettiva fornitura dei pasti distinte per ogni ordine di scuola.

Ogni fattura mensile dovrà riportare distintamente il numero dei pasti effettivamente erogati agli alunni, al personale docente ed ai collaboratori scolastici presso ciascun plesso scolastico ed il relativo importo. La fattura dovrà essere accompagnata dal riepilogo mensile dei pasti erogati distintamente per ciascun plesso scolastico e dai documenti di trasporto giornalieri sottoscritti dai delegati per ogni plesso scolastico.

L'appaltatore, con tale corrispettivo, s'intende soddisfatto di qualsiasi sua spettanza nei confronti di questo Comune per il servizio e non ha, quindi alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari ex art.3, legge 13 dell'agosto 2010, n. 136, la ditta aggiudicataria deve comunicare il conto corrente dedicato sul quale dovrà essere effettuato il pagamento e le persone autorizzate ad operare sul conto.

La ditta s'impegna a comunicare tempestivamente le variazioni che si verificassero circa le modalità di pagamento di cui sopra ed in difetto di tale comunicazione, esonera l'Amministrazione da ogni responsabilità per i pagamenti.

E' comunque fatto obbligo al prestatore o Società, in qualunque caso di decadenza o cessazione dalla carica della persona precedentemente autorizzata a riscuotere, di notificare tempestivamente alla stazione appaltante l'avvenuta decadenza o cessazione.

In difetto di tale notifica, l'amministrazione non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti alla persona precedentemente delegata alla riscossione.

La liquidazione delle fatture è subordinata alla regolarità del Documento Unico di Regolarità Contributiva, in caso contrario l'amministrazione aggiudicatrice sospenderà i pagamenti sino alla sanatoria da parte della Ditta delle contribuzioni previdenziali.

Art. 13 PREZZO DI AGGIUDICAZIONE

Il prezzo di aggiudicazione è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla ditta a seguito dell'aggiudicazione.

Il prezzo di aggiudicazione resterà fisso e sarà valido per tutta la durata dell'appalto.

Nel prezzo si intendono compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito di cui al presente capitolato.

Art. 14 ORGANI PREPOSTI ALLA SORVEGLIANZA

Il servizio sarà posto sotto la diretta sorveglianza dell'Amministrazione Comunale e della Direzione Didattica di Sarroch, che eventualmente potranno delegare un apposito "Comitato di Vigilanza della Mensa", di cui faranno parte anche i rappresentanti dei genitori e degli insegnanti, la cui composizione ed i cui compiti saranno stabiliti con apposita deliberazione della Giunta Comunale.

La Direzione Didattica ed il Comune di Sarroch hanno il diritto, avvalendosi anche della consulenza del servizio di controllo Sanitario della Asl di Cagliari, di respingere i pasti che non risultassero conformi alle tabelle merceologiche e dietetiche in vigore ed approvate dal suindicato Servizio Sanitario o che per il loro confezionamento risultassero alterati o sofisticati o con caratteristiche diverse da quelle prescritte. La Ditta

dovrà provvedere all'immediata sostituzione, senza aggravio di spesa.

Il Comune, anche tramite il Comitato di Vigilanza della Mensa potrà predisporre appositi stampati, atti a verificare nelle scuole, il grado di soddisfacimento del servizio erogato:

- Puntualità nella consegna dei pasti
- rispetto del legame “fresco – caldo” sulla temperatura dei cibi
- gradimento del pasto da parte degli alunni
- rispetto delle grammature previste
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio.

Il Comune si riserva inoltre, di svolgere, con le stesse modalità, ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia del servizio, anche utilizzando questionari rivolti agli utenti fruitori del servizio.

I controlli possono essere attuati su diversi campi e nello specifico:

a) controlli a vista

- ✓ controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
- ✓ modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- ✓ stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- ✓ stato igienico-sanitario del personale addetto;
- ✓ professionalità degli addetti alla consegna ed al ritiro dei pasti;
- ✓ controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente del Comune edell'utenza;
- ✓ controllo dell'igiene e dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- ✓ controllo dell'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- ✓ modalità di distribuzione;
- ✓ controllo delle quantità delle porzioni;
- ✓ controllo dell'avvenuto confezionamento e della corretta distribuzione delle diete speciali.

b) Controlli analitici

I generi alimentari necessari per la produzione del pasto potranno essere sottoposti ad analisi organolettica, su richiesta dell'Amministrazione al competente servizio sanitario della Asl di Cagliari. I controlli sono tesi in particolare alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti, da parte degli organismi competenti (Servizio Sanitario della ASL o laboratori incaricati dal Comune).

Art. 15 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi, ad ogni effetto di legge, servizio pubblico e per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato, salvi i casi di forza maggiore.

L'appaltatore sarà responsabile verso l'Amministrazione comunale del buon andamento del servizio di refezione scolastica, che viene svolto con l'impiego dei propri mezzi e capitali e a totale rischio dell'impresa.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione, l'Amministrazione aggiudicatrice potrà affidare ad altri il servizio rivalendosi nei confronti del concessionario ai fini risarcitori per l'effetto della conseguente risoluzione del contratto.

Art. 16 - INFORTUNI E DANNI

La Ditta aggiudicataria risponderà dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione Comunale, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicurative.

Art. 17 - CONTROVERSIE TRA LA DITTA AGGIUDICATARIA E GLI UTENTI

In presenza di ripetuti casi di disservizi da parte dei dipendenti della Ditta gli utenti possono ricorrere al Sindaco o suo delegato, il quale decide secondo equità .

La decisione del Sindaco sarà accettata dalla Ditta aggiudicataria rinunciando al ricorso all'autorità giudiziaria.

Art. 18 - DIVIETO DI CESSIONE

E' fatto divieto all'impresa di cedere il servizio a terzi, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione.

Le prestazioni dell'appalto sono subappaltabili nei limiti di quanto disposto dall'articolo 105 del D.lgs 18 aprile 2016 n. 50.

Art. 19 - COSTITUZIONE IN MORA

Nel caso di ritardo nell'emissione dei certificati di pagamento o dei titoli di spesa relativi agli acconti e alla rata di saldo rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti dal contratto (che in ogni caso non possono essere superiori a quelli previsti dall'art. 143 D.P.R. n. 207/2010), all'esecutore spettano gli interessi legali e moratori. La norma prevede altresì che trascorsi i termini di cui sopra o, nel caso in cui l'ammontare delle rate di acconto, per le quali non fosse stato tempestivamente emesso il certificato o il titolo di spesa, avesse raggiunto il quarto dell'importo netto contrattuale, l'appaltatore ha facoltà di agire ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, ovvero, previa costituzione in mora dell'amministrazione aggiudicatrice e trascorsi sessanta giorni dalla data della costituzione stessa, di promuovere il giudizio arbitrale per la dichiarazione di risoluzione del contratto.

Art. 20 OSSERVANZA DELLE NORME DEL CCNL, PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI

L'appaltatore è tenuto al rispetto del contratto nazionale di lavoro della categoria e delle disposizioni di legge in materia sanitaria, assistenziale, assicurativa e previdenziale ed all'osservanza di tutte le norme a tutela della salute e dell'integrità fisica del personale.

Tutti gli obblighi e gli oneri antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale è il solo responsabile, anche in deroga a norme che prevedessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune.

Pertanto nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui vige il servizio. Si obbliga ad applicare i medesimi accordi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale.

Per tali inadempienze l'Ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e compatibilmente con le norme stabilite nei Contratti Collettivi di lavoro della categoria.

Il Comune è sollevato da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o per colpa nell'adempimento dei medesimi.

Art. 21 CARATTERE PUBBLICO DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio, eccetto situazioni gravi e non prevedibili, l'Amministrazione potrà senz'altro sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare una penale di € 200,00 per ogni giorno di mancata esecuzione del servizio, riservandosi ogni successiva azione di carattere penale. In caso di inadempimento ad un qualsiasi obbligo contrattuale, l'appaltatore, oltre ad ovviare alla infrazione contestatogli nel termine stabilito, sarà passibile di pene pecuniarie per un importo minimo di € 100,00 e massimo di €. 1000,00, da applicarsi con

provvedimento del Responsabile del Servizio. L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza. L'appaltatore, nei due giorni dalla data di notifica dell'inadempienza, potrà presentare le proprie giustificazioni che saranno valutate dal Responsabile del Servizio. L'ammontare delle penali sarà ritenuto dalle somme dovute all'appaltatore ed all'occorrenza sarà prelevato dalla cauzione.

Art. 22 MODALITÀ DELL'APPALTO

DOCUMENTAZIONE:

- ✓ La ditta aggiudicataria è tenuta a presentare, prima dell'inizio del servizio, pena la decadenza, la seguente documentazione regolare licenza e/o autorizzazione per l'espletamento del servizio di ristorazione; comunicazione circa il mezzo che sarà adibito alla veicolazione dei pasti e copia del libretto di circolazione;
- ✓ l'elenco delle persone impiegate nel servizio e documentazione che dimostri il rapporto di dipendenza del personale;
- ✓ polizza di assicurazione RCT
- ✓ Piano di Autocontrollo - sistema HACCP (Hazard..Analysis. Critical. Control Point) secondo le indicazioni previste dall'art. 3 del D.lgs 26/05/97 n. 155 attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3 CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari.
- ✓ cauzione definitiva prima della stipula del contratto d'appalto.

Art. 23 SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'appaltatore tutte le imposte e le tasse relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle per la sua registrazione, all'occorrenza la somma sarà prelevata dalla cauzione.

Art.24 CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio nei casi di eventi non prevedibili, meteorologici, epidemiologici, disinfestazione delle scuole, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento della mensa, senza che nessun corrispettivo o risarcimento dei danni sia dovuto dall'Amministrazione Comunale alla ditta Appaltatrice.

Art. 25 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto d'appalto con decorrenza immediata in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per l'appaltatore, qualora le disposizioni prese ed i mezzi applicativi per l'espletamento del servizio non dessero a giudizio dell'Amministrazione, sicuro affidamento o che il servizio stesso non fosse compiuto nel termine stabilito o si fossero verificate gravi irregolarità e negligenze o per sopraggiunti gravi motivi di pubblico interesse.

In tal caso all'appaltatore sarà accreditato il semplice importo del servizio regolarmente effettuato, con deduzione dell'ammontare delle penali per i ritardi eventualmente maturati al momento della risoluzione..

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 c.c. e per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali l'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., nei seguenti casi:

- ✓ perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara;
- ✓ per comprovata mancanza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo per l'espletamento del servizio di personale non munito di libretto sanitario aggiornato;
- ✓ per gravi violazioni degli obblighi contrattuali;
- ✓ per subappalto o cessione anche parziale del contratto; la cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione d'azienda o di ramo di azienda e nei casi in cui l'impresa aggiudicataria sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali

- ✓ perde la propria identità giuridica;
- ✓ incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
- ✓ per fornitura di alimenti avariati o deteriorati o contaminati chimicamente e comunque non idonei all'alimentazione;
- ✓ frode alimentare.
- ✓ utilizzo nella preparazione dei pasti di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Inoltre la risoluzione del contratto avverrà dopo la contestazione di numero tre irregolarità gravi segnalate dalla Direzione Didattica o dal Comitato di Sorveglianza della mensa o dal Servizio Sanitario di controllo della A.S.L. n. 8 di Cagliari. Sono considerate a tal fine irregolarità gravi, a puro titolo esemplificativo:

- ✓ la mancata fornitura dei pasti ordinati per la mensa;
- ✓ il mancato rispetto delle tabelle dietetiche e merceologiche o del menù giornaliero, consegna dei pasti difformi dal menù previsto e non preventivamente concordati con l'ufficio della Pubblica Istruzione del Comune;
- ✓ il congelamento di alimenti;
- ✓ la fornitura di cibi di qualità non conforme al presente capitolato d'appalto, di cibi fritti o carni al sangue;
- ✓ il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- ✓ il confezionamento o etichettatura non conforme alle vigenti normative;
- ✓ l'inadeguatezza igienica delle attrezzature e degli utensili;
- ✓ la conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- ✓ il mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti;
- ✓ il mancato rispetto della grammatura;
- ✓ la mancata preparazione di pasti relativi alle diete particolari o per malati di celiachia o alle diete etico-religiose o confezionamento difforme da quanto previsto nel presente capitolato;
- ✓ la mancata o parziale esecuzione delle operazioni di pulizia
- ✓ l'irregolarità nello svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti;
- ✓ l'errata attribuzione dei pasti agli alunni, documentata da attestazione della scuola o certificato di malattia.

Per ogni singola irregolarità di cui sopra sarà applicata una penale da un minimo di € 100,00 ad un max di € 1000,00 a seconda della gravità dell'infrazione riscontrata. La facoltà di risoluzione del contratto è esercitata dall'Amministrazione con il semplice preavviso scritto di giorni 20 (venti) senza che la ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente erogati fino al giorno della risoluzione.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esime la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa ai sensi di legge per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Art. 26 RECESSO DELL'APPALTATORE

Qualora l'appaltatore dovesse rescindere il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi sul deposito cauzionale definitivo, a titolo di risarcimento danni, oltre agli eventuali maggiori danni riscontrati.

Sarà inoltre addebitata alla ditta la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altre ditte concorrenti a titolo di risarcimento danni.

Art. 27 CONTROVERSIE

Per la risoluzione di eventuali controversie, che non hanno avuto una risoluzione bonaria per via amministrativa ai sensi dell'art. 205 comma 6 bis del D.lgs 56 /2017, le Parti si rivolgeranno unicamente all'autorità giudiziaria.

Il foro competente territoriale è quello del Tribunale di Cagliari.

Art. 28 DOMICILIO DELL' APPALTATORE

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge il proprio domicilio nel COMUNE DI SARROCH

Art. 29 ATTIVAZIONE PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'appaltatore deve attivare il Piano di Autocontrollo - sistema HACCP (Hazard..Analysis. Critical. Control.Point) secondo le indicazioni previste dall'art. 3 del D.lgs 26/05/97 n. 155 ed attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3 CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

Art. 30 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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 ed integrazioni

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 31 AMPLIAMENTO DELL'APPALTO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere alla ditta appaltatrice di provvedere all'eventuale fornitura di pasti non previsti dal presente capitolato in relazione a nuove e diverse esigenze che si dovessero verificare nel periodo di durata dell'appalto stesso.

In tal caso l'Amministrazione corrisponderà un compenso rapportato al tipo di servizio richiesto, salve restando tutte le condizioni e prescrizioni previste nel presente capitolato. L'Amministrazione, per gli stessi motivi o per sopraggiunte esigenze della direzione scolastica, avrà inoltre la facoltà di ridurre il servizio a suo insindacabile giudizio, dandone comunicazione scritta all'Impresa aggiudicataria. In tali casi, il corrispettivo dell'appalto subirà una proporzionale diminuzione a decorrere dalla data indicata.

Qualora, nel corso di esecuzione del contratto, occorra un aumento od una diminuzione dei servizi corrisposti, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi, alle stesse condizioni, fino a concorrenza del quinto del prezzo complessivo di aggiudicazione effettuata con la presente procedura di appalto, senza che possa vantare diritti, riserve o chiedere compensi di sorta. Al di là di questo limite egli ha diritto alla risoluzione del contratto. In questo caso sarà pagato all'appaltatore il prezzo dei servizi eseguiti, a termini del contratto medesimo.

Il costo applicato per ciascun pasto resterà fisso ed invariato.

Art. 32 - RISCATTO DEL SERVIZIO – RECESSO

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la possibilità di riscattare il servizio prima della scadenza del contratto, previo preavviso di mesi tre dalla data di scadenza, senza che possa l'appaltatore pretendere risarcimenti di danni o indennizzi di sorta.

L'appaltatore è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dal contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno tre mesi, qualora il Comune di Sarroch intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato, in relazione a modifiche normative e/o organizzative nel settore.

Il Comune di Sarroch può inoltre risolvere il contratto d'appalto nei seguenti casi non imputabili all'appaltatore:

- per motivi di pubblico interesse,
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal codice civile.

L'appaltatore può richiedere il recesso del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice civile (artt.1218,1256,1463).

Art. 33 – RISERVATEZZA

L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli in alcun modo ed in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzo a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente appalto.

L'obbligo di cui sopra non concerne i dati che siano divenuti di pubblico dominio.

L'appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori degli obblighi di cui al presente articolo.

L'appaltatore si obbliga a rispettare, in ogni caso, tutto quanto previsto dalla normativa in materia di protezione e trattamenti di dati personali ai sensi del Regolamento Europeo n. 679/2016 GDPR

Art. 34 - TRATTAMENTO DATI - CONSENSO

Si applicano le disposizioni in materia di protezione dei dati personali ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016, i dati personali forniti e raccolti in occasione della presente gara verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini della gara nonché conservati sino alla conclusione del procedimento presso gli uffici comunali e successivamente, presso l'archivio dello stesso ente.

I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

Art. 35 . PROROGA E RINNOVO DEL CONTRATTO

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva di estendere alle stesse condizioni, patti e prezzo, l'affidamento del servizio per ulteriori due anni scolastici, salvo diverse disposizioni di legge. Il rinnovo è subordinato allo svolgimento del servizio da parte dell'operatore economico nel rispetto di tutti i criteri di qualità e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del periodo del presente appalto. Si prevede, altresì, l'opzione di una proroga tecnica limitata al tempo strettamente necessario per l'aggiudicazione della nuova gara (art. 106 comma 11 del D.Lgs 50/2016).per un periodo massimo di sei mesi.

Art. 36 NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa rinvio alle norme del codice civile, nonché al Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i. ed a tutte le norme di legge e regolamenti vigenti in materia.

Le condizioni esposte nella lettera d'invito e nel disciplinare di gara fanno parte sostanziale ed integrante del presente capitolato

L'appalto oggetto del presente capitolato comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni in essa previste.

Il presente capitolato si compone di n. 37 pagine

Sarroch lì 12/07/2018

Il Responsabile
dell'Area Amministrativa, SUAPE, Attività Produttive e Turismo
(Angelo Tolu)