



Comune di MUROS

AREA SERVIZI SOCIALI – P.I. – CULTURA E SPORT

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA. ANNI SCOLASTICI 2017/2018 – 2018/2019 CODICE CIG 7203870595

INDICE

ART.	DESCRIZIONE	PAG.
1	Oggetto dell'Appalto	2
2	Durata dell'appalto	2
3	Dimensioni dell'utenza e luogo dell'appalto	2
4	Uso del Centro di cottura	3
5	Costo dei pasti a carico del Comune	3
6	Modalità di pagamento	3
7	Condizioni generali di appalto	3
8	Obbligo di sopralluogo	4
9	Cauzioni	4
10	Costi di energia elettrica, approvvigionamento idrico e gas	4
11	Piano di autocontrollo, DUVRI, gestione generale del servizio e autorizzazioni sanitarie	5
12	Somministrazioni dei pasti	5
13	Struttura del pasto	6
14	Variazioni e diete speciali	6
15	Modifiche ai menù	6
16	Sicurezza alimentare, eco sostenibilità e rintracciabilità di filiera alimentare	6
17	Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, del mercato equo solidale	7
18	Caratteristiche delle materie prime e manipolazione	7
19	Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e consumo	7
20	Rifiuti	8
21	Personale	8
22	Formazione professionale	8
23	Clausola Sociale	8
24	Vestiario	8
25	Idoneità sanitaria	9
26	Applicazione dei contratti di lavoro	9
27	Locali, attrezzature e arredi	9
28	Spese a carico del Gestore	9
29	Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale	9
30	Pagamento dei pasti	9
31	Assicurazioni	9
32	Disposizioni in materia di sicurezza	10
33	Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale	10
34	Penalità	10
35	Ipotesi di risoluzione del contratto	12
36	Divieto di cessione del contratto e divieto di subappalto	13
37	Criterio di aggiudicazione	13
38	Foro competente	13
39	Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003	13
40	Riferimenti e comunicazioni	13
41	Riserva di aggiudicazione	13
42	Rinvio	13
	Allegato D1 al Capitolato d'appalto e derrate alimentari "Caratteristiche delle derrate alimentari"	14
	Allegato "Grammatura"	

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato disciplina l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, comprendente le seguenti forniture/servizi da parte della Ditta aggiudicataria:

- a) La fornitura di tutti gli arredi e le attrezzature necessarie per l'allestimento della cucina presso i locali siti all'interno della Scuola Primaria di P.zza Caduti di Nassyria 52 (ad esclusione dei tavoli e delle sedie della sala mensa) nei limiti di una potenza massima installabile di 67 KW.;
- b) L'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, cottura, la distribuzione e scodellamento dei pasti ai commensali, il ritiro e lavaggio della posateria, stoviglie, attrezzature di cucina e pulizia e sanificazione dei locali cucina e mensa (tavoli, sedie, pavimento e quanto altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);
- c) L'approvvigionamento dell'acqua minerale naturale in bottiglie chiuse sigillate;
- d) Fornitura del materiale occorrente per la pulizia e sanificazione dei locali, attrezzature, stoviglie, tovaglie, salviette e quanto altro occorrente per l'erogazione del servizio;
- e) La fornitura del corredo necessario per la consumazione del pasto;
- f) Il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione al luogo di consumo.

Costituisce oggetto del presente capitolato anche la gestione completa, per la ristorazione, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs n. 193/2007 (HACCP), nei termini di cui al successivo art. 11.

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

Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore la struttura di sua proprietà per l'allestimento della cucina alle condizioni di cui all'art. 10, con l'obbligo per l'appaltatore di restituire la stessa nello stato, così come si presenta al momento della consegna.

PASTI - Il numero presunto di pasti da erogare per ciascun anno scolastico, calcolato sulla base dei pasti erogati nel precedente anno, è di circa **15.628**.

Art. 2 Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata biennale, annualità 2017/2018 e 2018/2019, decorrenti dal primo giorno utile del mese di Novembre 2017. L'inizio e il termine del servizio verrà comunicato tramite posta elettronica certificata.

Preparazione di n. 31.256 pasti nel biennio 2017/2018 – 2018/2019	€ 140.652,00
IVA 4% (biennio)	€ 5.626,08
Importo per il biennio, compresa IVA al 4%	€ 146.278,08
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 498,96
Totale importo dell'appalto per il biennio	€ 146.777,04

La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'opzione di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016, così come modificato e integrato dal D.Lgs 56/2017.

La stima complessiva del valore dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, comprensiva dell'opzione di eventuale ripetizione di servizi analoghi per la terza annualità ammonta ad € **210.978,00 + IVA** oltre gli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza non soggetti a ribasso che verranno indicati nella lettera di invito.

Il servizio di ristorazione sarà sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati all'astensione dal lavoro del personale docente e non docente, astensione degli alunni dalle attività didattiche, ovvero per qualsiasi altra valida causa.

Della sospensione del servizio, l'appaltatore dovrà essere informato dagli organi scolastici competenti, salvo i casi di accertata impossibilità, almeno entro il giorno precedente.

Art. 3 Dimensione dell'utenza e luogo dell'appalto

Il numero presunto di pasti da erogare per ciascun anno scolastico, calcolato sulla base dei pasti erogati nel precedente anno, è di **circa 15.628**.

La Scuola dell'Infanzia e Primaria usufruiscono del servizio di ristorazione per n. 5 giorni la settimana.

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

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso tra il primo giorno utile del mese di novembre e l'ultimo giorno utile della prima settimana di giugno. Detti termini possono essere anticipati o posticipati per un periodo massimo di quindici giorni, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante. L'inizio e il termine del servizio verrà comunicato in tempo utile a cura del competente ufficio comunale.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura che dovrà allestire a proprie spese nei locali della Scuola Primaria di Muros sita in P.zza Caduti di Nassyria 52.

Costituisce condizione essenziale del presente bando:

- l'allestimento del centro cottura (cucina) presso la Scuola Primaria di Muros, in un ambiente appositamente dedicato, messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale di Muros;
- la fornitura di tutti gli arredi e le attrezzature necessarie per la preparazione e distribuzione dei pasti a totale carico della ditta appaltatrice (ad esclusione dei tavoli e delle sedie delle sale mensa);
- il centro cottura (cucina) dovrà essere arredato in modo tale da rispondere ad una funzionale preparazione, cottura, distribuzione dei pasti giornalieri, nei limiti di una potenza massima installabile di 67 KW;

Il personale impiegato – oltre a quello impiegato nel centro cottura - dovrà essere rapportato al numero dei pasti da servire quotidianamente presso la sala mensa della Scuola dell'Infanzia e Primaria.

L'utenza è composta da alunni e docenti e personale ATA della scuola dell'Infanzia e Primaria.

Art. 4 – Uso del centro di cottura

La preparazione dei pasti deve avvenire presso i locali dati in uso dal Comune, ubicati nella Scuola Primaria sita in P.zza Caduti di Nassyria 52 .

Nei casi in cui la cucina della scuola si trovasse, per qualunque motivo, temporaneamente inagibile, si renderà indispensabile la preparazione dei pasti in altra cucina e il trasporto degli stessi presso la sala mensa delle Scuole di Muros.

Per queste motivazioni, la Ditta dovrà disporre e indicare, in sede di gara, un Centro di cottura alternativo idoneo alla preparazione dei pasti, il più vicino possibile al paese.

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

Art. 5 – Costo dei pasti a carico del Comune

Il Servizio mensa avrà i seguenti oneri presunti per l'approvvigionamento di n. 15.628 pasti per ogni anno scolastico:

Descrizione	Importi
€ 4,50 (esclusa IVA e oneri per la sicurezza) x 15.628	€ 70.326,00
IVA 4%	€ 2.813,04
totale	€ 73.139,04
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 498,96

Il costo è naturalmente presunto e una parte di esso sarà sostenuto dall'utenza sulla base dei criteri individuati dall'Amministrazione Comunale con apposito atto deliberativo.

Art. 6 - Modalità di pagamento

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

Il pagamento mensile dei pasti sarà corrisposto alla ditta appaltatrice con specifico atto di liquidazione del Responsabile dell'Area Competente, previa presentazione di fattura elettronica.

Nelle fatture, dovrà essere indicato il numero dei pasti effettivamente erogati e distinti in: pasti della Scuola Materna, Primaria, insegnanti aventi diritto e personale ATA.

Gli importi riportati nelle fatture e il numero effettivo dei pasti erogati dovranno essere riscontrabili nel sistema informatizzato da utilizzare per la gestione del servizio, eventualmente fornito dalla ditta appaltatrice in sede di Offerta Tecnica.

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

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

Art. 7 - Condizioni generali di appalto

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- La fornitura e sistemazione di tutti gli arredi e le attrezzature necessarie per l'efficiente allestimento della cucina, ad esclusione dei tavoli e delle sedie della sala pranzo;
- La fornitura di tutti i generi alimentari le cui caratteristiche sono indicate nell'allegato D1) al presente capitolato oltre a quanto riportato nell'offerta Tecnica;
- La fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie sigillate.
- Il trasporto e lo scodellamento e la somministrazione dei pasti ai commensali presso la sala pranzo della Scuola dell'Infanzia e Primaria;
- Il ritiro e lavaggio della posateria, stoviglie, attrezzature di cucina e pulizia e sanificazione dei locali cucina e mensa (tavoli, sedie, pavimento, infissi e quanto altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);
- La fornitura di tutte le stoviglie destinate alla preparazione dei pasti e fornitura di tutto ciò che è necessario per il miglior funzionamento del servizio di ristorazione, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione Comunale;
- L'impiego di personale qualificato atto a garantire, in tutte le fasi di espletamento del servizio, il regolare svolgimento dello stesso, sufficiente per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare

l'igiene e la funzionalità della cucina, della sala da pranzo e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa, compresi i magazzini di deposito e stoccaggio dei viveri;

Fornitura di quanto necessario per l'allestimento dei tavoli;

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

La Ditta dovrà in ogni caso adottare tutte le misure necessarie, a norma del D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, "Attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3/CE, e dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 e succ. in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto.

Misure di sanificazione ambientale

Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., sia al centro di cottura che nella sala da pranzo. Detersione e disinfestazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfestazione mensile previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Periodica disinfestazione e derattizzazione, secondo la necessità. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica della efficienza delle cappe aspiranti;

Provvedere allo smaltimento dei rifiuti, sulla base delle modalità di raccolta differenziata presente nel Comune di Muros.

Qualità delle materie prime e del servizio:

Le materie prime dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti sardi e tipici del territorio e a filiera corta, DOP e IGP secondo quanto indicato nella L. R. 1/2010.

Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine ecc.;

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;

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

La preparazione dei pasti dovrà avvenire in giornata.

Art. 8 – Obbligo di sopralluogo

Le ditte che intendono partecipare alla gara sono tenute, prima della presentazione dell'offerta, ad effettuare un sopralluogo nella struttura da adibire a centro di cottura così come descritto nell'art.1 del presente Capitolato.

L'avvenuto sopralluogo dovrà essere certificato dal Responsabile dell'Area competente o da suo delegato e la certificazione rilasciata dovrà essere inserita nella Busta Amministrativa. All'atto della presentazione dell'offerta le ditte saranno considerate a perfetta conoscenza di tutti gli aspetti logistici ed organizzativi che possono influire sulla formulazione dell'offerta stessa.

Art. 9 – Cauzioni

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

La cauzione definitiva è stabilita nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione e verrà costituita a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal disciplinare d'appalto.

Art. 10 - Costi di energia elettrica, approvvigionamento idrico e gas

Il Comune mette a disposizione alla ditta aggiudicataria il locale da adibire a centro cottura, sito all'interno della Scuola Primaria.

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

Il locale sarà consegnato dal Responsabile dell'Area competente o da un suo Delegato alla Ditta aggiudicataria mediante la sottoscrizione, da entrambe le parti, del verbale di consegna. In esso sarà descritto lo stato dell'immobile, compreso lo stato di conservazione che il medesimo presenta alla data della consegna.

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

A conclusione di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante la complessiva somma forfettaria di € 1.200,00 (Euro milleduecento/00) a titolo di rimborso per:

Consumo di energia elettrica;

approvvigionamento idrico;

In quanto il centro cottura ed il locale mensa non sono dotati di autonomi contattori - rilevatori dei consumi idrici ed elettrici.

Mentre per quanto attiene il consumo del gas, poichè il centro cottura è dotato di autonomo contattore rilevatore dei consumi, su utenza comunale, sarà corrisposto a favore dell'Ente da parte dell'appaltatore il costo dei consumi effettivi.

Art. 11 - Piano di autocontrollo, DUVRI, gestione generale del servizio e autorizzazioni Sanitarie

L'Aggiudicatario è tenuto a predisporre il "piano di autocontrollo" secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ad integrare il D.U.V.R.I. redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza. In particolare, attraverso il sistema di "Autocontrollo" con il metodo HACCP nell'ambito del centro di cottura, la Ditta fornitrice deve individuare, nelle varie fasi di preparazione dei pasti, i punti critici in cui potrebbero verificarsi dei pericoli e, conseguentemente, prevenirli, nonché garantire il raggiungimento degli standard qualitativi previsti.

L'applicazione di tale sistema comporta che durante tutto il ciclo produttivo - a partire dalla ricezione delle derrate alimentari nel centro di cottura fino alla consegna dei pasti presso le scuole - ogni singola fase viene monitorata attraverso controlli visivi e analitici, con particolare attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi e per ciascuna fase vengono effettuate registrazioni in appositi moduli prestabiliti.

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

PREPARAZIONE PASTI:

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

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

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

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

Autorizzazioni sanitarie

L'appaltatore ha l'obbligo di essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività. Nelle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario. Nei locali e nei mezzi destinati alle operazioni di cui sopra, dovrà essere inibito l'accesso alle persone non autorizzate.

Art. 12 – Somministrazione dei pasti

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

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

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

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

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

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

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

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

Per favorire il consumo di fibra, è auspicabile l'inserimento periodico di prodotti integrali (pane, pasta, cereali).

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

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

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

Funzioni di controllo a carico del personale:

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

Tempi minimi di consumo dei pasti

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

Orario di somministrazione

1. Il gestore s'impegna ad erogare il servizio negli orari che saranno decisi dalla committenza e dall'Autorità Scolastica.
2. Tali orari potranno subire modifiche qualora subentrassero variazioni al programma concordato con la Dirigenza scolastica. Sarà premura dell'Amministrazione Comunale, in tal caso, informare il gestore con congruo anticipo.

Art. 13 – Struttura del pasto

Ogni pasto è costituito da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta
- acqua
- olio e formaggio all'occorrenza.

Art. 14 – Variazioni e diete speciali

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

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

Le **diete speciali** riguardano:

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

I genitori di bambini affetti da allergie o da intolleranze alimentari dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Art. 15 – Modifiche ai menù

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

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

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

Art. 16 – Sicurezza alimentare, eco sostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare

Il Comune promuove, in aderenza alla Delibera G.R. n. 1567 del 5 dicembre 2016 della Sardegna "Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica", all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, il massimo utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

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

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

Art. 17 – Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, del mercato equo e solidale

Il Comune promuove l'utilizzo dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, locali, territoriali e - quando possibile - prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù.

Eventuali migliorie verranno valutate in sede di aggiudicazione della gara.

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

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

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

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

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

La ditta 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.

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

Art. 18– Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

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

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

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

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

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

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

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

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

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004).

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

Art. 19 – Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene della struttura di produzione e consumo pasti

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

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

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

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

Art. 20 – Rifiuti

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

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

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

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

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

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

Art. 21 – Personale

1. Ogni attività inerente la produzione, il confezionamento dei pasti, l'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione scolastica deve essere svolta da personale alle dipendenze del gestore.

2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

3. A richiesta dell'Amministrazione comunale l'impresa deve presentare libro, matricola e documentazione INPS attestante l'avvenuta assicurazione a favore del proprio personale.

4. L'organico, per tutta la durata del contratto, non può essere inferiore a quello dichiarato in sede di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, qualifica e monte ore.

5. La consistenza di organico per il servizio di confezionamento e somministrazione pasti deve essere comunicata tramite elenco nominativo da trasmettere al Comune di Muros. Le sostituzioni di personale devono essere comunicate al medesimo ufficio entro i 30 giorni successivi al loro verificarsi.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere al gestore la sostituzione del personale di cui abbia rilevato l'inidoneità al servizio per comprovati motivi. In tal caso il gestore provvede a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 22 – Formazione Professionale

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

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

Art. 23 – Clausola Sociale

In caso di cambio di gestione si stabilisce per l'affidatario - ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea - l'obbligo di rispettare la clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato.

L'aggiudicatario è tenuto pertanto ad applicare i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

In questa prospettiva l'aggiudicatario si impegna ad assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative necessarie per l'esecuzione del servizio.

Art. 24 – Vestiario

1. Il vestiario da lavoro da indossare durante le ore di servizio deve corrispondere a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene (D.P.R. n° 327/80, art. 42);

2. Tutto il personale deve essere provvisto di cartellino d'identificazione riportante il nome della ditta, nome e cognome del dipendente, ruolo svolto all'interno del servizio ristorazione.

3. Spetta all'ente gestore vigilare sull'effettivo utilizzo da parte del personale.

Art. 25 – Idoneità Sanitaria

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

Art. 26 – Applicazione dei Contratti di Lavoro

1. Nell'esecuzione della prestazione del servizio che forma oggetto del presente appalto, il gestore si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai dipendenti.
2. Il gestore si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano il gestore anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, ed indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione della sua impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.
3. In caso d'inadempimento nell'applicazione dei contratti di lavoro e nell'osservanza del predetto adempimento, l'Amministrazione Comunale potrà addivenire all'immediata rescissione del contratto d'appalto.

Art. 27 – Locali, attrezzature, arredi

1. L'Amministrazione Comunale mette a disposizione del gestore i locali per la preparazione e somministrazione del servizio di ristorazione, mentre la fornitura degli arredi e delle attrezzature necessarie per l'allestimento del centro cottura sono a totale carico della ditta appaltatrice;
2. La ditta appaltatrice dovrà effettuare la riconsegna dei locali in buono stato conservativo al termine dell'appalto.

Art. 28 – Spese a carico del gestore

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

Art. 29 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

1. Gli unici oneri relativi alla gestione del servizio di ristorazione scolastica di cui l'Amministrazione Comunale si fa carico, oltre a quanto previsto a titolo di compenso dovuto al gestore, sono:
 - a) spese per l'acquisto di tavoli e sedie per l'allestimento della sala pranzo, qualora quelli in dotazione non fossero sufficienti;
 - b) spese di manutenzione straordinaria per i locali di proprietà del Comune.
2. Tutti i restanti oneri, senza esclusione alcuna, sono a carico del gestore.

Art. 30 – Pagamento dei pasti

Il comune di Muros sarà obbligato a pagare solo il numero pasti erogati previo riscontro nel sistema informatizzato da utilizzare per la gestione del servizio, eventualmente fornito dalla ditta appaltatrice in sede di Offerta Tecnica. Il pagamento della somma a saldo sarà disposto all'ultimo del mese, previa verifica dei controlli di rito effettuati dall'Ufficio Istruzione.

Art. 31 – Assicurazioni

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 32 – Disposizioni in materia di sicurezza

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

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

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

Art. 33 – Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

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

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

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

Art. 34 – Penalità

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

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

QUANTITA'	da	a
Totale mancata consegna o somministrazione di una portata, o comunque di una componente del pasto, a tutti o parte degli utenti, presso un refettorio. Nel caso indicato la ditta appaltatrice dovrà altresì riconoscere la gratuità del pasto per gli utenti ai quali il pasto sia stato servito con ritardo,	300,00	2.000,00

oppure non sia stato fornito il pasto completo, oppure sia stato servito un pasto diverso dal menù programmato;		
Mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle Dietetiche Quantitative, verificato su 10 porzioni della stessa preparazione	300,00	2.000,00
Modifica del menù previsto, se non precedentemente giustificata e concordata	300,00	1.500,00
Mancata comunicazione all'utenza e all'Amministrazione comunale di eventuali variazioni al menù programmato	300,00	1.500,00
Consegna agli utenti di pasti, o singole portate, con inadeguate caratteristiche organolettiche/sensoriali	300,00	1.500,00

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

ASPETTI IGIENICO-SANTARI	da	a
Ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nelle derrate alimentari.	500,00	2.000,00
Ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nei piatti o nelle derrate consegnati agli utenti. In tal caso sopra indicato la ditta appaltatrice dovrà altresì riconoscere la gratuità del pasto per gli utenti che hanno ritrovato corpi estranei, organici ed inorganici, nei piatti o nelle derrate.	500,00	2.000,00
Ritrovamento di derrate alimentari con caratteristiche organolettiche (es. odore, aspetto, sapore) tali da impedire precauzionalmente l'utilizzo della derrata stessa.	500,00	2.000,00
Ritrovamento di prodotti alimentari scaduti o in cattivo stato di conservazione.	500,00	2.000,00
Verifiche analitiche (microbiologiche, chimiche, merceologiche) non conformi ai limiti normativi o reperibili in letteratura.	500,00	2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti.	300,00	2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitario da parte del personale.	500,00	2.000,00
Mancato rispetto delle temperature ai sensi delle vigenti normative in materia.	300,00	2.000,00
Mancato rispetto del divieto di riciclo.	300,00	2.000,00
Inadeguate condizioni igieniche dei locali di preparazione e distribuzione pasti, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili.	300,00	2.000,00
Mancata effettuazione, nelle tempistiche previste, degli interventi di pulizia straordinaria.	300,00	2.000,00
Utilizzo inappropriato/inadeguato dei prodotti detergenti/sanificanti.	300,00	2.000,00
Mancato rispetto delle disposizioni comunali relative alla gestione e raccolta dei rifiuti.	300,00	2.000,00

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

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

LOCALI ED ATTREZZATURE	da	a
Mutamento della destinazione d'uso dei locali concessi	300,00	1.500,00
Mancato reintegro delle dotazioni di stoviglie	300,00	1.500,00
VARIE	da	a
Produzione di pasti per terzi committenti, presso la cucina gestita dalla ditta appaltatrice per l'esecuzione dell'appalto.	300,00	1.500,00

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

Art. 35 – Ipotesi di risoluzione del contratto

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

- constatazione della falsità delle dichiarazioni rese in sede d'offerta;
- apertura di una procedura fallimentare o assimilata a carico della ditta appaltatrice, messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
- sopravvenuta condanna per reati relativi alla condotta professionale di prestatore di servizi, correlata all'espletamento del servizio di ristorazione scolastica;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- inosservanza delle norme di legge e/o mancata applicazione dei contratti collettivi al personale dipendente e ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze ad esso spettanti;
- inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari non conformi alle norme di legge e di contratto, relativamente alle condizioni igieniche e/o alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare, la cui causa sia con certezza imputabile alla ditta appaltatrice;
- grave inosservanza delle disposizioni relative alla consistenza quali-quantitativa dell'organico;
- gravi danni prodotti a locali, impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- Violazioni e/o reiterazione di n. 4 infrazioni di cui all'art. 31, nello stesso anno scolastico;

□ Violazione del Codice di Comportamento integrativo dei dipendenti del Comune di Muros, approvato con deliberazione di G.C. n. 8 del 17/01/2014 e del Patto di Integrità, approvato con deliberazione di G.C. n. 46 del 18.08.2016;
In caso di risoluzione del contratto per inadempimento, la ditta appaltatrice incorrerà nella perdita della cauzione, che resterà incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento di danno ulteriore.
Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario.

Art. 36 – Divieto di cessione del contratto e divieto di subappalto

È rigorosamente vietata la cessione, anche parziale, del contratto.
È fatto divieto assoluto di subappalto.

Art. 37 Criterio di aggiudicazione

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

Art. 38 – Foro competente

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

Art. 39 – Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30.06.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" si informa che i dati forniti dalle imprese, il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Muros, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto. In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato dall'art. 7 del medesimo decreto.

Art. 40 – Riferimenti e comunicazioni

Comune di Muros – Via B. Sassari, 66 – 07030 Muros (SS)

Telefono 079/344000 - 048

PEC: protocollo@pec.comune.muros.ss.it

Indirizzo sito Istituzionale: www.comune.muros.ss.it

Responsabile del procedimento è il Responsabile dell'Area Servizi Sociali – P.I. – Cultura e Sport - Dott.ssa G.A. Pluchino. Per comunicazioni, inviare una mail ai seguenti indirizzi: protocollo@pec.comune.muros.ss.it. Ogni concorrente, fin dal momento della presentazione dell'offerta, è tenuto, pertanto, a comunicare l'indirizzo di posta elettronica al quale dovranno essere inviate tutte le comunicazioni/informazioni.

Art. 41 – Riserva di aggiudicazione

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

Art. 42 – Rinvio

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

**Il Responsabile dell'Area
F.to Dott.ssa G.A. Pluchino**

Allegato D 1 al Capitolato d'Appalto

Il presente allegato indica le caratteristiche e la qualità delle derrate alimentari (compresa l'acqua che dovrà essere somministrata durante i pasti) che dovranno essere utilizzate per la preparazione di pasti per il servizio di ristorazione scolastica, sulla base di quanto prescritto sul capitolato d'appalto.

Il Comune si riserva di controllare che la merce utilizzata corrisponda alla descrizione fatta nel presente allegato. A tal fine, la ditta dovrà indicare, a richiesta del Comune, la provenienza di tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti. Eventuali discordanze potranno essere oggetto di penalità secondo quanto previsto nell'art. 34 del Capitolato.

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

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

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CARNI FRESCHE

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

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

- Carni Bovine
- Carni Suine
- Carni avicunicole (tacchino, pollo e coniglio)
- Carni Ovine

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

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

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

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

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

Saranno rifiutate, in ogni caso, le carni sottoposte a congelazione o surgelazione.

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

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

UOVA FRESCHE

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

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

Le uova devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

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

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

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

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

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

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

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

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

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

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

DERIVATI DEL LATTE FORMAGGIO E BURRO

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

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

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

Dovranno essere tutti di prima qualità e scelta.

È vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

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

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

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

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

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Carote
- Cipolle
- Patate
- Lattughe
- Pomodori
- Zucchine
- Belga

- Indivia
- Prezzemolo
- Sedano
- Pomodori
- Bietole
- Fagioli
- Lenticchie
- Aglio
- Basilico

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

La frutta e gli ortaggi devono essere rigorosamente di stagione.

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE

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

Non dovrà presentare odori e sapori sgradevoli.

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

Deve essere limpido, fresco, privo di impurità, deve avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio d'oliva, sia le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e derivati.

Lo stesso tipo di olio dovrà essere usato anche per la cottura dei cibi.

PANE, PASTA ALIMENTARE E RISO

Pane fresco

Per pane deve intendersi il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta e lievito con aggiunta di sale. Il pane dovrà essere confezionato con farina di frumento di prima qualità tipo O (zero) di cui alle vigenti norme.

I panini devono avere una pezzatura massima di gr. 100 e il suo contenuto in acqua non deve superare il livello imposto dalle norme vigenti.

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

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

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

Pasta alimentare

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

Gli imballaggi dovranno recare, in lingua italiana il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione e il tipo di pasta, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della legge 04.07.67 n. 580, sarà tollerata una differenza massima del 2%.

Pasta per la pizza

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

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

È vietato l'utilizzo di pasta per pizza surgelata.

Riso

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

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

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

POMODORI PELATI

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

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

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

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

ACQUA MINERALE NATURALE

L'acqua da somministrare durante i pasti dovrà essere di tipo minerale naturale, fornita in confezioni singole sigillate.

Le indicazioni nelle etichette delle acque minerali devono essere conformi al decreto ministeriale del 01.02.83.

L'Amministrazione ha la piena facoltà di porre in essere gli opportuni controlli e rifiutare generi ritenuti difettosi o comunque non rispondenti in pieno a tutte le caratteristiche ed ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge.

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

Dovranno essere acquistati dalla Ditta appaltatrice i seguenti tipi di prodotti alimentari vari (coloniali – salumi - dolci), sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:

- Aceto di puro vino
- Passato di pomodoro
- Tonno in olio di oliva
- Zucchero semolato
- Prosciutto cotto senza conservanti
- Farina 00, semola e semolato
- Sale alimentare

Le caratteristiche chimiche e merceologiche dei suddetti prodotti dovranno essere conformi alle disposizioni delle vigenti leggi.

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

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

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

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà essere in grado di fornire per tutti i prodotti sopraelencati, l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
PRIMI PIATTI	PRIMI PIATTI
Pasta / Riso Grammi: min. 60 / max 80	Pasta / Riso Grammi: min. 80 / max 100
Passato di verdura Pasta: grammi 40 ; verdure miste grammi 60 ; legumi secchi grammi 40	Passato di verdura Pasta: grammi 50 ; verdure miste grammi 60 ; legumi secchi grammi 40
Brodo di carne Con 40 grammi di pastina	Brodo di carne Con 50 grammi di pastina
SECONDI PIATTI	SECONDI PIATTI
Salumi e formaggi Grammi 60	Salumi e formaggi Grammi 70
Pollo arrosto (coscia o petto) Grammi 140	Pollo arrosto (coscia o petto) Grammi 150
Pizza (margherita -patatine – wurstel) Grammi 80	Pizza (margherita -patatine – wurstel) Grammi 90
Involentino di prosciutto con formaggio Grammi 70	Involentino di prosciutto con formaggio Grammi 80
Polpette/spezzatino Grammi 90 Pesce surgelato (Sogliole, bastoncini, calamari, merluzzo) Grammi 80	Polpette/spezzatino Grammi 100 Pesce surgelato (Sogliole, bastoncini, calamari, merluzzo) Grammi 90
Frittata di verdura e contorni cotti Grammi 90	Frittata di verdura e contorni cotti Grammi 100
Carne lessa Grammi 80	Carne lessa Grammi 80
Insalata	Insalata

Grammi 50	Grammi 50
VARI	VARI
Pane grammi 80	Pane grammi 80
Frutta di stagione Grammi 120	Frutta di stagione Grammi 120
Olio extra vergine (condimento) Grammi 05	Olio extra vergine (condimento) Grammi 05
Grana (condimento) Grammi 05	Grana (condimento) Grammi 05
Acqua Mezzo litro	Acqua Mezzo litro