



COMUNE DI ASSEMINI
(Città Metropolitana di Cagliari)
Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport

***PROCEDURA APERTA
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE COLLETTIVA***

Anni scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

Il presente Capitolato d'appalto definisce le condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione collettiva da attuarsi nei servizi scolastici, educativi e assistenziali del Comune, negli anni 2020/21, 2021/22, 2022/2023.

La distinzione in sezioni non costituisce suddivisione dell'appalto in lotti. La gara è impostata in unico lotto per garantire economie di scala: l'esecuzione di servizi di ristorazione collettiva in ambienti diversi (scuole, mensa sociale, asilo nido) non determina tipologie di prestazioni dissimili. Al contrario, tutte le prestazioni richieste sono caratterizzate da metodologie operative interconnettibili, in particolare riguardo al sistema degli acquisti delle derrate, al sistema di impiego del team di lavoro, al sistema di autocontrollo e di controllo della qualità, al sistema di registrazioni e contabilità.

La descrizione delle diverse prestazioni e degli obblighi relativi a ciascun ambito di esecuzione (scuole, mensa sociale, asilo nido) è contenuta nelle sezioni:

- 1) SEZIONE N. 1: Ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale
- 2) SEZIONE N. 2: Pasti pronti e mensa sociale
- 3) SEZIONE N. 3: Cucina presso l'asilo nido comunale

Il documento contiene una sezione finale, denominata "Disposizioni Generali", nella quale sono raccolti gli obblighi e le condizioni generali per la gestione, da applicarsi in modo generalizzato al contratto d'appalto.

Il presente appalto contribuisce agli obiettivi ambientali previsti dal Piano di Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP).

SEZIONE N. 1

RISTORAZIONE SCOLASTICA

A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto nella Sezione 1

Articolo 2 – Durata, tempistica e consistenza

Articolo 3 – Sostenibilità e applicazione dei criteri minimi ambientali

Articolo 4 – Obblighi dell'appaltatore

Articolo 5 – Locali e dotazioni dei punti di somministrazione

Articolo 6 – Arredi per il completamento funzionale dei punti di somministrazione

Articolo 7 – Obbligo di sopralluogo

Articolo 8 – Alimenti biologici e di produzione regionale

Articolo 9 – Riduzione dei rifiuti

Articolo 10 – Distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale

Articolo 11 – Documentazione giustificativa per i contributi CEE/AGEA

Articolo 12 – Penalità sugli obblighi della sezione 1

Articolo 13 – Vigilanza e monitoraggio sulla qualità del servizio svolto

Articolo 14 – Tabelle dietetiche

Articolo 15 – Diete speciali

Articolo 16 – Diete in bianco

Articolo 17 – Diete per motivazioni religiose e ideologiche

Articolo 18 – Modifiche temporanee ai menu

Articolo 19 – Modifiche definitive ai menu

Articolo 20 – Pasti freddi

Articolo 21 – Menu

MENU AUTUNNALE – INVERNALE per le scuole dell'infanzia e primarie

MENU PRIMAVERILE-ESTIVO per le scuole dell'infanzia e primarie

MENU AUTUNNALE – INVERNALE per la scuola secondaria di primo grado

MENU PRIMAVERILE-ESTIVO per la scuola secondaria di primo grado

Articolo 22 – Composizione delle pietanze e grammature

Articolo 23 – Standard per la garanzia di qualità del servizio

ART. 1 – Oggetto dell'appalto nella Sezione 1

La Sezione 1 disciplina il servizio di mensa a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado pubbliche.

Nella presente Sezione 1 del Capitolato vengono recepiti gli indirizzi e tutti i termini di disciplina del Servizio di mensa scolastica contenuti:

- 1) nel Regolamento del Servizio Mensa Scolastica, approvato con Deliberazione del Commissario Straordinario (assunta con i poteri del Consiglio Comunale) n. 9 del 19.09.2012 "Approvazione Regolamento e Carta del Servizio di mensa scolastica".
- 2) Nelle "Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica", approvate con Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Autonoma della Sardegna n. 1567 del 5.12.2017
- 3) Nelle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, approvate dal Ministero della Salute, pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11.6.2010

Il servizio comprende:

a) la preparazione e la fornitura dei pasti destinati alla mensa scolastica, per gli alunni e per il personale avente diritto ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione del 16.05.96, frequentanti le seguenti scuole:

- Scuole dell'infanzia appartenenti al 1° circolo didattico (Via Portotorres, Via Pola, Piazza Don Bosco)
- Scuole primarie appartenenti al 1° circolo didattico (Via Di Vittorio)
- Scuole dell'infanzia appartenenti al 2° circolo didattico (Via Tevere, Via S. Giovanni)
- Scuole primarie appartenenti al 2° circolo didattico (Via Asproni, Corso Europa)
- Scuola secondaria di 1° grado "Pascoli-Nivola" (Corso America, Via Cipro) (servizio ad esaurimento, da eseguirsi per il solo anno scolastico 2020/21, per una sola classe in ciascun plesso)

b) L'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;

c) la fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto;

d) il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione/confezionamento ai singoli plessi scolastici;

e) l'erogazione dei pasti nei plessi scolastici interessati;

f) la ripulitura dei locali scolastici in cui vengono consumati i pasti.

Tutte le azioni elencate nel presente articolo sono descritte in dettaglio all'articolo 4 del presente documento.

In considerazione dello stato della pandemia da Coronavirus è possibile che le indicazioni operative comprese nel presente capitolato subiscano delle variazioni, derivanti da disposizioni di legge o da necessità emergenti di contenere la diffusione del contagio. In sede di offerta tecnica è richiesto all'Appaltatore di fare la propria proposta organizzativa del servizio di mensa scolastica per la prevenzione del contagio da COVID19.

ART. 2 – Durata, tempistica e consistenza

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici, 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023

Il numero di pasti presunti nel triennio è di circa n. 346.332.

L'erogazione del servizio mensa è da eseguirsi secondo il calendario scolastico che la stazione appaltante comunicherà, per ogni singolo anno scolastico, con dieci giorni di anticipo rispetto alla data prevista per l'inizio del servizio mensa.

In ragione della situazione derivante dall'emergenza COVID 19, della quale non si conosce esito e andamento futuro, il Concorrente deve considerare, fin dal momento della sua partecipazione alla gara d'appalto, che è possibile il verificarsi di sospensioni del servizio o di forti riduzioni del numero di pasti richiesti. Tali condizioni verranno trattate come varianti in corso d'opera, ai sensi dell'articolo 106 commi 1, 7 e 12 del Decreto Legislativo n. 50/2016, con eventuale revisione del prezzo, se dovuta.

ART. 3 - Sostenibilità e applicazione dei criteri minimi ambientali

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” previsti dal Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

In particolare, la Stazione Appaltante obbliga l’Appaltatore all’applicazione dei Criteri Minimi Ambientali “di base”, come disciplinato nel corpo del presente capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto
- trasporti
- consumi energetici
- pulizie dei locali
- requisiti degli imballaggi
- gestione dei rifiuti
- informazione agli utenti sulle soluzioni adottate per la riduzione dell’impatto ambientale

L’Appaltante inserisce nell’appalto, come “criteri minimi ambientali premianti”:

- la destinazione del cibo non somministrato
- la quantità ulteriore di prodotti biologici e di provenienza da produzioni integrate, IGP, DOP, STG
- il piano di informazione agli utenti sulle soluzioni adottate per la riduzione dell’impatto ambientale

L’Appaltatore indicherà nella propria offerta tecnica le soluzioni proposte per l’applicazione dei “criteri minimi ambientali premianti”. In fase di esecuzione del servizio, la Stazione Appaltante si riserva di adottare o non adottare le proposte di applicazione dei criteri minimi ambientali premianti, ovvero parte di esse, qualora dovesse ritenerle discordanti o non funzionali al servizio nel suo complesso.

Per quanto riguarda le “Condizioni di esecuzione” dei criteri minimi ambientali, la Stazione Appaltante impone all’Appaltatore l’obbligo di formare il personale sulle tematiche elencate al paragrafo 5.5.3 del citato DM luglio 2011, nonché di eseguire tutto quanto previsto nel presente capitolato in riferimento alla riduzione e gestione dei rifiuti (paragrafo 5.5.2 DM luglio 2011)

ART. 4 – Obblighi dell’appaltatore

1. Preparazione e fornitura dei pasti

L’appaltatore ha l’obbligo di disporre, al momento dell’inizio dell’appalto e durante il corso dello stesso, di apposito centro di produzione dei pasti regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 per la preparazione, la cottura e la confezione dei pasti in oggetto, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto. In ragione della necessità di assicurare un livello qualitativo ottimale dei pasti forniti, il centro di produzione dei pasti deve essere ubicato ad una distanza dai punti di somministrazione, tale che sia assicurata la consegna con tempi di percorrenza non superiori ai 30 minuti.

I pasti di cui al presente capitolato saranno eseguiti solo ed esclusivamente in detto edificio, del quale sarà resa nota l’ubicazione alla Stazione Appaltante entro giorni 10 dall’aggiudicazione. All’Appaltante saranno consentiti sopralluoghi. In caso di guasto o di avaria agli impianti di cottura o di conservazione, la ditta appaltatrice è tenuta a garantire la produzione dei pasti individuando una o più strutture alternative fino al ripristino del locale di produzione individuato per l’esecuzione del presente appalto.

Le spese relative a detto immobile (utenze, pulizie, canoni vari) sono totalmente a carico dell’appaltatore.

Per tutte le scuole l’appaltatore dovrà predisporre i pasti in multiporzione, avendo cura di fornire il corredo necessario alla somministrazione e di predisporre la sala mensa e i tavoli per i pasti. La porzionatura è a carico della ditta.

La fornitura dei pasti deve essere garantita per cinque giorni alla settimana nelle scuole dell’infanzia e primarie a tempo pieno, per un giorno alla settimana nelle classi della scuola primaria a tempo prolungato, per due giorni alla settimana nelle scuole secondarie di primo grado, comunque secondo il calendario scolastico.

2. Approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l’esecuzione dell’appalto

L’appaltatore ha l’obbligo di approvvigionarsi delle derrate alimentari con caratteristiche corrispondenti ai requisiti di cui all’allegato 2 alla Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 1567 del 5.12.2016 “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”.

Gli alimenti non preparati dall'appaltatore devono essere accompagnati da etichettatura da cui risultino i componenti, le caratteristiche merceologiche, la provenienza e il nome del preparatore.

L'appaltatore ha l'obbligo di consegnare le schede tecniche di ogni singolo prodotto alimentare impiegato prima dell'avvio del servizio, nonché di aggiornare tale documentazione in caso di modifica del fornitore e/o del prodotto.

3. *Fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto*

L'appaltatore deve fornire piatti, bicchieri, posate e salviette. Le salviette dovranno essere in carta nella tipologia "usa e getta", con caratteristiche rispondenti ai Criteri Minimi Ambientali. Le posate dovranno essere in acciaio e non monouso. I piatti dovranno essere in ceramica e i bicchieri dovranno essere in vetro infrangibile, di dimensioni adatte all'utilizzo da parte dei bambini. Deve essere servito un piatto per il primo, uno per il secondo e contorno, un piattino o una coppetta per la frutta. Nelle classi della primaria, il set di posate a disposizione degli alunni è completo di coltello, che dovrà essere maneggevole, con punta stondata e seghettatura minima, adatto ai bambini di età 6+, efficaci nella pulitura della frutta.

I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovaglie colorate, in tessuto antimacchia idrorepellente o in plastica lavabile (si esclude l'utilizzo delle tovaglie o tovagliette in carta e del tipo "usa e getta").

In caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie o di interruzione del servizio idrico, potrà essere autorizzato l'uso di piatti e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso tutte le sedi, in modo da non arrecare interruzione al servizio. Per quanto riguarda le posate, l'Appaltatore dovrà utilizzare le medesime posate in acciaio e provvedere ad una sanificazione con metodo chimico.

4. *Trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e consegna*

L'appaltatore è tenuto a garantire la consegna e la somministrazione dei pasti secondo gli orari indicati dall'autorità scolastica. La consegna non dovrà avvenire in nessun caso con anticipo superiore ai 30 minuti dall'orario di inizio della somministrazione.

La fornitura dovrà essere in multiporzione. I cibi saranno immessi in contenitori termici non appena cotti. I contenitori dovranno avere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia, chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino alla consumazione negli orari indicati dalle singole scuole.

Per il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai luoghi di somministrazione, la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni muniti della opportuna registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/04, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto degli alimenti.

5. *Ripulitura dei locali scolastici, smaltimento dei rifiuti e destinazione delle eccedenze*

L'appaltatore ha l'obbligo di ripulire i locali in cui avviene la somministrazione dei pasti, provvedendo a ritirare i contenitori utilizzati e qualsivoglia altro elemento che possa creare disordine o carenza di igiene.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti nei plessi scolastici deve essere effettuata dall'impresa appaltatrice, con assoluto rispetto della disciplina generale e comunale in materia. Nessun disservizio o danno potranno essere addebitati all'appaltante per mancato o errato smaltimento dei rifiuti.

6. *Ricevimento delle ordinazioni delle forniture giornaliere e contabilità*

La Stazione Appaltante metterà a disposizione un proprio software di gestione delle funzioni di:

- acquisizione delle domande da parte dell'utenza e creazione degli elenchi di classe (specificamente, Portale Genitori, con piattaforma per l'inserimento delle domande on-line)
- registrazione dei presenti da parte delle scuole (specificamente app per apporre il flag degli alunni assenti, da dispositivo mobile, tipo smartphone o tablet, con collegamento internet per l'invio del dato in diretta)
- contabilizzazione dei pasti, sia per la gestione del conto personale del singolo alunno frequentante la mensa, sia per il conteggio periodico dei pasti ai fini contabili e per la liquidazione al gestore del servizio di mensa.

L'Appaltatore è obbligato a fornire, per ciascun plesso scolastico, un dispositivo mobile (tipo smartphone o tablet) con collegamento internet. Tale dispositivo viene utilizzato giornalmente dal personale scolastico per la segnatura degli alunni assenti.

L'ordine dei pasti viene richiesto alle scuole entro le ore 9.

Nel caso di ingressi posticipati di intere classi (massimo alla terza ora, ovvero alle 10,30), se previsti dalla scuola, la Ditta è obbligata a fornire comunque i pasti, ma potrà somministrare i menu sostitutivi (uno di quelli presentati nell'offerta tecnica, a rotazione).

Gli ordini dei pasti effettuati dalle scuole saranno immediatamente visibili nel sistema, sia da parte del centro di produzione dei pasti che dal Servizio Istruzione e dalle stesse scuole.

ART. 5 – Locali e dotazioni dei punti di somministrazione

Il Comune mette a disposizione per l'espletamento del servizio:

- sale mensa dotate di tavoli e sedie in numero adeguato agli alunni e agli insegnanti frequentanti la mensa.
- punti di somministrazione dotati di punto acqua fredda/calda, adiacenti alle sale mensa e relativi servizi igienici per il personale;
- attrezzatura esistente di proprietà comunale come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. La Ditta Appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione alla Ditta Appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. La Ditta Appaltatrice è tenuta a lasciare all'Appaltante i beni sostituiti, mentre potrà portare via i beni acquistati ad integrazione delle dotazioni comunali, al termine del periodo di utilizzo e comunque al termine dell'appalto.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune.

Il personale della ditta appaltatrice, è quotidianamente tenuto - prima di lasciare i locali - a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 6 – Arredi per il completamento funzionale dei punti di somministrazione

La Ditta è tenuta a installare n. 10 lavastoviglie, una per ciascun punto di somministrazione.

Le caratteristiche tecniche delle lavastoviglie devono essere adeguate e funzionali all'utilizzo (rispetto al tipo e al numero di stoviglie da lavare), nonché compatibili agli impianti idrico ed elettrico di ciascun plesso). Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere rispondente al DM 25 luglio 2011, par. 5.3.4.

Le lavastoviglie restano di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovranno essere ritirate alla scadenza del contratto. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine sono in carico alla Ditta Appaltatrice.

ART. 7 - Obbligo di sopralluogo

Prima della formulazione dell'offerta l'impresa che intenda concorrere dovrà, a pena di esclusione dalla gara, effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche riportate all'articolo 1 del presente capitolato, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con le Direzioni Didattiche, al fine di prendere visione di locali, arredi, attrezzature, e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega che, a firma autenticata nelle forme di legge, dovrà essere esibita e consegnata alle Direzioni Scolastiche.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzi da costituirsi o costituiti è sufficiente che almeno una delle imprese che partecipano a Raggruppamenti Temporanei d'Impresa o al consorzio prendano parte al sopralluogo.

Durante il sopralluogo presso le strutture scolastiche è consentito effettuare fotografie o brevi video dei luoghi.

ART. 8 – Alimenti biologici e di produzione regionale

Si applica il Criterio Minimo Ambientale secondo le specifiche tecniche di base contenute al paragrafo 5.3.1. del DM 25 luglio 2011.

La Ditta è obbligata a fornire alimenti di produzione regionale e alimenti biologici (comunque di produzione regionale) secondo le seguenti disposizioni:

a) **ALIMENTI BIOLOGICI: fornitura di una percentuale complessiva del 40%, derivante dalla media delle percentuali di fornitura di pesce, passata di pomodoro, ortofrutta, carne, uova, olio, pasta secca, riso, legumi. In ogni caso la percentuale di carne biologica dovrà essere del 15% e di pesce biologico del 20%**

b) **ALIMENTI DA SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA, IGP, DOP, STG**

b.1) Alimenti vari, compresi nell'elenco di cui al paragrafo 5.3.1 del DM 25.7.2011 "Produzione degli alimenti e delle bevande": 20%

b.2) Carne: 25%

Le percentuali obbligatorie sono da calcolarsi sul peso totale del prodotto rientrante nella fornitura complessiva delle cinque settimane di rotazione del menu.

Per facilità di riscontro le percentuali sono da indicarsi in termini di "numero di somministrazioni dell'alimento nelle cinque settimane di rotazione del menu" (es. se il numero di somministrazioni di pane in cinque settimane è di 25, e la percentuale di pane biologico prevista nell'offerta tecnica è del 20%, il pane biologico verrà somministrato per 5 volte nelle cinque settimane, verosimilmente una volta alla settimana).

Per contenere l'impatto ambientale dovuto al trasporto, particolarmente incidente per via della condizione geografica della Sardegna, i prodotti biologici devono essere primariamente reperiti presso Aziende Biologiche operanti in Sardegna. Solo in caso di comprovata indisponibilità del prodotto biologico nel territorio regionale, l'Appaltatore potrà reperire lo stesso da produttori biologici non regionali.

In sede di offerta tecnica, l'Appaltatore dichiara il proprio impegno a fornire percentuali maggiori di prodotti biologici, provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG.

Per la medesima ragione del contenimento dell'impatto ambientale dovuto al trasporto, particolarmente incidente per via della condizione geografica della Sardegna, si richiede all'Appaltatore l'utilizzo di prodotti regionali per quanto riguarda gli alimenti contenuti nel seguente elenco:

Alimenti di produzione regionale
Pane
Pasta secca
Riso
Ravioli freschi
Carne
Formaggio dolce, pecorino, mozzarella
Agrumi, pesche, uva, meloni, angurie
Carciofi, carote, finocchi, zucchine, olive
Passata di pomodoro e/o pelati
Yogurt alla frutta

Per quanto riguarda i prodotti biologici, provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG e di produzione regionale, al momento dell'avvio del servizio, l'Appaltatore è tenuto a presentare l'elenco dei prodotti, con relativi marchi, nominativi dei produttori e dei fornitori, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche dei prodotti, certificazioni.

In fase di esecuzione, con cadenza mensile, l'Appaltatore dovrà eseguire un **report della somministrazione** (su apposita scheda predisposta dalla Stazione Appaltante), dove dichiarerà:

- le date in cui ha eseguito la somministrazione di alimenti biologici (nonché di quelli provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG e di produzione regionale)

- i fornitori

- i produttori se diversi dai fornitori

- le scuole in cui è avvenuta la somministrazione

- le quantità di prodotto somministrate

- la percentuale di prodotto biologico realizzata.

ART. 9 – Riduzione dei rifiuti

La Ditta è obbligata ad adottare ogni e qualsivoglia azione per ridurre i rifiuti. E' escluso l'utilizzo abituale di posate, tovaglie, piatti e bicchieri monouso, ad eccezione del caso in cui si determini un guasto della lavastoviglie e/o dell'impianto e/o in caso di interruzione dell'erogazione del servizio idrico, limitatamente al tempo minimo necessario per il ripristino del sistema di lavaggio delle stoviglie pluriuso.

Per quanto riguarda la fornitura di acqua, è esclusa la somministrazione di bottigliette individuali o di bottiglie grandi in plastica. La somministrazione di acqua al tavolo deve avvenire attraverso caraffe coperte riutilizzabili in plastica o vetro, maneggevoli all'uso dei bambini, in misura sufficiente a soddisfare il bisogno dei commensali, con garanzia di fornire fino a ½ litro di acqua a ciascuno.

In mancanza di idonei collegamenti alla rete idrica, l'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura dell'acqua attraverso l'utilizzo di bidoni da 20 litri o oltre, riutilizzabili (singoli o installati negli appositi distributori), o attraverso fontanelle microfiltrate.

A propria scelta, l'Appaltatore potrà attivare altri punti di prelievo dell'acqua di rete presso le sale mensa, previo accertamento di idoneità dell'acqua in uscita; i controlli sulla potabilità dell'acqua sono a carico dell'Appaltatore, come anche la predisposizione dei filtri, il loro ricambio e la manutenzione delle canne di erogazione (rubinetti).

Sono da evitarsi tutti gli imballaggi non obbligatori (es. panino imbustato in pellicola plastica) e i prodotti monodose (es. olio per condimento)

Art. 10 - Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

L'Appaltatore indica in sede di offerta tecnica la propria disponibilità a mettere a disposizione, attraverso i "frigoriferi solidali", i generi alimentari preparati nell'ambito del servizio quotidiano di ristorazione scolastica eventualmente eccedenti e non utilizzati nelle mense scolastiche.

ART. 11 – Documentazione giustificativa per i contributi CEE/AGEA

L'Appaltatore, onde permettere al Comune il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria, ove richiesto.

In caso l'Appaltatore non ottemperi, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso dovuto.

ART. 12 – Penalità sugli obblighi della sezione 1

Nel caso si verificano manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono rilevate alla ditta affidataria medesima per iscritto, ai sensi di legge. Entro il termine di dieci giorni, la ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni. Dopo una contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, è facoltà della stazione appaltante applicare le seguenti sanzioni pecuniarie:

Standard merceologici	1. Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche della Regione Autonoma della Sardegna	€ 2.000,00
	2. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 800,00
	3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa	€ 800,00
Applicazione dei Criteri Minimi Ambientali	4. Etichettatura sui prodotti biologici e sui prodotti certificati non conforme alla normativa vigente e alle disposizioni del presente capitolato	€ 800,00
	5. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: posate (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 600,00
	6. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: piatti (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 500,00
	7. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: bicchieri (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 500,00
	8. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: tovaglie (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 500,00
	9. Utilizzo non autorizzato di acqua in bottiglia di plastica	€ 200,00 per ogni giorno di utilizzo
	10. Mancata somministrazione delle quantità previste di alimenti biologici e/o di produzione regionale	Da € 1.000,00 a € 3.000,00

	11. Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e/o delle stoviglie non conformi ai Criteri minimi ambientali	€ 500,00
	12. Utilizzo di mezzi di trasporto non conformi	€ 600,00
	13. Mancata applicazione delle azioni per la riduzione dei rifiuti proposte in offerta tecnica	Da € 500,00 a € 3.000,00
Quantità	14. Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati	€ 2.000,00
	15. Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico	€ 3.000,00
	16. Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico	€ 1.000,00
	17. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 500,00
	18. Mancata consegna di materiale per la somministrazione	€ 1.000,00
	19. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione	Da € 500,00 a € 3.000,00
Tabelle dietetiche	20. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)	Da € 500,00 a € 3.000,00
	21. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)	Da € 500,00 a € 3.000,00
	22. Mancato rispetto del menù previsto (contorno)	Da € 500,00 a € 3.000,00
	23. Mancato rispetto del menù previsto (frutta)	Da € 500,00 a € 3.000,00
Standard igienici e sanitari	24. Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 2.000,00
	25. Rinvenimento di parassiti	€ 2.500,00
	26. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 2.500,00
	27. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 2.000,00
	28. Inadeguata igiene degli automezzi	€ 2.000,00
	29. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 2.000,00
	30. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 3.000,00
	31. Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Centri di Somministrazione (sale mensa)	€ 2.000,00
	32. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00
	33. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00
	34. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti, addetto al trasporto o addetto alla distribuzione	€ 1.000,00
	35. Mancato prelievo dei campioni ai sensi dell'art. 6 della sezione "Disposizioni generali" del capitolato	€ 1.000,00
	Consegne anticipate, ritardi e interruzioni	36. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto
37. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto		€ 1.000,00
38. Interruzione del servizio (ogni giorno di interruzione)		€ 1.500,00
39. Ritardo nell'informativa sullo sciopero		€ 1.000,00

	40. Consegna dei pasti anticipata (prima del termine previsto di 30 minuti)	€ 500,00
Personale	41. Mancato rispetto degli obblighi sui rapporti di lavoro di cui all'art. 2 della sezione "Disposizioni generali" del capitolato	€ 2.000,00
	42. Assenza di un operatore presso le sale mensa (per ogni giorno di assenza)	€ 500,00
	43. Comportamento contravvenente norme, regolamenti comunali, capitolato d'appalto, da parte del personale operante nelle sale mensa	€ 1.000,00
Gestione dell'appalto	44. Mancata esecuzione o esecuzione non conforme di altri obblighi d'appalto, non già indicati nei punti da 1 a 45	Da € 100,00 a € 3.000,00

La presentazione delle controdeduzioni oltre i termini dati comporta l'applicazione della sanzione, a prescindere dal contenuto delle stesse.

Comporta l'avvio del procedimento per la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 comma 3 del D. Lgs n. 50/2016:

a) la reiterazione per due volte di sanzioni ai punti 1, 24, 25, 26, 29, 30, 34, 41, 42, 43 del presente articolo

b) l'applicazione di più sanzioni riguardanti l'intero appalto (mensa scolastica, mensa sociale e cucina presso l'asilo nido) la cui somma complessiva superi i € 10.000,00

ART. 13 – Vigilanza e monitoraggio sulla qualità del servizio svolto

L'appaltante si riserva la più ampia facoltà di monitorare il servizio svolto attraverso:

- il Responsabile Unico del procedimento, Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto e i dipendenti del Servizio Istruzione, in ogni momento per l'intera durata dell'appalto su tutte le materie inerenti l'appalto, ivi compresa l'applicazione dei contratti di lavoro ai dipendenti, di cui all'articolo 2 della sezione "Disposizioni generali" del presente capitolato;
- la Commissione di Controllo della Qualità percepita, con cadenza semestrale, composta da:
 - 1 rappresentante designato dall'Amministrazione Comunale appaltante, con funzioni di convocazione della commissione, verbalizzazione, contatti con la ditta esecutrice dell'appalto, controllo diretto della qualità;
 - 1 rappresentante dei genitori designato dalla scuola interessata, con funzioni di rappresentanza dei fruitori e di rilevazione diretta della qualità;
 - 1 rappresentante del personale scolastico designato dalla scuola interessata, con funzioni di rappresentanza dell'istituzione scolastica e di rilevazione diretta della qualità
 - 1 rappresentante delle associazioni locali dei consumatori, con funzioni di rilevazione diretta della qualità.
- modalità standardizzate di monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, almeno una volta per ogni anno scolastico del periodo di esecuzione del servizio.

ART. 14 – Tabelle dietetiche

I menù saranno articolati su cinque settimane e suddivisi in menù autunnale - invernale (indicativamente per il periodo 01/11 - 31/03) e primaverile - estivo (indicativamente per il periodo 01/04 - 30/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

In ogni caso i menù eseguiti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

La ditta potrà, con personale dietista esperto, proporre eventuali variazioni al menu nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale, in relazione alla dieta. In ogni caso le variazioni dovranno essere approvate dal Servizio Competente della ASL.

Nel pasto s'intende inclusa la fornitura di acqua naturale in quantità prevista minima di mezzo litro per ogni bambino.

ART. 15 - Diete Speciali

1. L'Appaltatore deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dal Comune a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente.

2. La dieta speciale dovrà essere elaborata da un dietista del Fornitore, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e distinta in base alla stagionalità, e trasmessa al Servizio Istruzione entro cinque giorni lavorativi

dalla richiesta della stessa da parte del Comune. Il Servizio Istruzione provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

3. L'istanza fornita dai genitori dell'utente, se derivante da motivi di salute, deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, eventuali prescrizioni per la preparazione delle pietanze ed indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale. Resta alla discrezione del Comune valutare la completezza della documentazione e richiedere comunque la predisposizione e la fornitura della dieta speciale al Fornitore.

4. 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 termosigillati e servite in piatti di apparecchiatura comune. Il pasto completo dovrà essere collocato per il trasporto in un contenitore termico individuale, idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

5. Le derrate per le diete speciali [ad esempio prodotti senza glutine, privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate di provenienza rigorosamente nazionale, anche se non indicate nel capitolato (es. agnello, coniglio, ecc.)] devono essere fornite dall' Appaltatore senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

6. La Ditta deve disporre di attrezzature e spazi di lavoro separati per l'esecuzione delle diete speciali derivanti da intolleranze e/o allergie alimentari.

ART. 16 - Diete in bianco

1. Il Fornitore 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 parmigiano reggiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di 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, entro le ore 9.00 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata allo studente.

2. Le diete in bianco, devono essere trasportate in contenitori monoporzione termosigillati, contrassegnati dal cognome e nome dell'utente, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso.

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.

ART. 17 - Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

1. Il Fornitore deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio per i vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale).

In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza al Servizio Istruzione che provvederà a darne comunicazione all'Appaltatore.

2. La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un dietista dell'Appaltatore, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e distinta in menù primaverile/estivo e autunnale/invernale, e trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte del Comune. Il Servizio Istruzione provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

ART. 18 - Modifiche temporanee ai menù

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

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- episodi di emergenza sanitaria;
- ingresso delle classi alla seconda o alla terza ora, previsti dalla scuola per motivazioni istituzionali.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione indicante anche le motivazioni, seguita da conferma scritta da parte dell'Appaltante. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura del Fornitore, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Le variazioni temporanee al menu devono essere comunque proposte nel rispetto dei principi della corretta alimentazione e delle Linee Guida Nazionali e Regionali in materia di ristorazione collettiva.

La Ditta inoltre è tenuta a recuperare la somministrazione del piatto/i sostituito/i, concordando direttamente con l'Appaltante le modalità e la data più idonea.

ART. 19 - Modifiche definitive ai menù

L'Appaltante si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di costante non gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, previa approvazione della modifiche da parte della ASL - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

L'Appaltatore 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 la gradibilità, previa approvazione della ASL o in seguito a indicazioni della suddetta ASL.

ART. 20 – Pasti freddi

La ditta si impegna inoltre a fornire pasti freddi per gite scolastiche o in situazioni di interruzione parziale del servizio la cui composizione è da concordare con l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni Scolastiche.

ART. 21 – Menu

Di seguito si riportano i menu che l'Aggiudicatario dovrà eseguire nel corso dell'appalto.

L'approvazione dei menu da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Cagliari avverrà a breve. Pertanto è possibile che essi subiscano delle variazioni derivanti da raccomandazioni o richieste di correttivo, che possono eventualmente pervenire da detto Servizio. L'Aggiudicatario dovrà comunque applicare i menu approvati dal SIAN, che gli saranno consegnati ad aggiudicazione avvenuta e comunque prima dell'avvio del servizio di mensa.

**COMUNE DI ASSEMINI****Menu primaverile – estivo per le scuole primarie e dell'infanzia**

	<i>1ª Settimana</i>	<i>2ª Settimana</i>	<i>3ª Settimana</i>	<i>4ª Settimana</i>	<i>5ª Settimana</i>
Lunedì	Riso all'olio e parmigiano	Pennette al pomodoro	Malloreddus al pomodoro	Fusilli al ragù vegetale	Riso al pomodoro
	Caprese (mozzarella e pomodoro)	Roast beef di vitellone	Bastoncini di merluzzo (*)	Uovo sodo	Fettine di vitello alla pizzaiola
	-----	Insalata (lattuga)	Insalata di pomodori* con origano	Insalata mista (iceberg e carote)	Insalata verde (iceberg)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pesca	Banana	Pera	Pesca	Melone o pesca
Martedì	Fusilli al pomodoro fresco	Minestrone estivo con lenticchie e farro	Riso al pomodoro	Riso con crema di verdure	Passato di verdure con lenticchie
	Uovo sodo	Pecorino dolce	Hamburger di macinato misto (maiale e vitellone)	Platessa (*) alla parmigiana	Bocconcini di tacchino con patate
	Insalata di iceberg	Zucchine e carote al vapore	Insalata di pomodori	Insalata di pomodori	-----
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pera	Yogurt alla frutta	Anguria o pera	Fragole	Banana
Mercoledì	Minestrone estivo con ceci	Riso con olio extravergine d'oliva e parmigiano	Ravioli di ricotta al pomodoro	Minestrone estivo con lenticchie	Rigatoni al pomodoro fresco
	Scaloppina di pollo al limone	Cotoletta di pollo al forno	Mozzarella	Prosciutto cotto	Platessa (*) panata
	Carote a julienne	Pomodori	Fagiolini al vapore	Patate al forno	Insalata mista (iceberg e carote)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Melone	Pesca	Banana	Pera	Anguria o mela
Giovedì	Pennette con crema di zucchine	Pizza Margherita	Pennette al pomodoro	Pennette al pesto di basilico e prezzemolo fresco	Pipette con olio extra vergine e parmigiano
	Platessa (*) panata	Prosciutto crudo	Fesa di tacchino al pomodoro	Pecorino dolce	Sformato di zucchine e patate
	Insalata di pomodori	Fagiolini(*) al vapore con olio e limone	Insalata mista (lattuga e cetrioli)	Fagiolini (*) al vapore con olio e limone	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pera	Anguria o pesca	Pesca o uva	Anguria o uva	Yogurt alla frutta
Venerdì	Conchigliette con tonno al naturale, olio e pomodorini	Farfalle al pesto di basilico e prezzemolo fresco	Passata di verdure con riso e ceci	Lasagne all'uovo con ragù di verdure	Pizza margherita
	Polpette al sugo	Platessa (*) olio e limone	Omelette al formaggio	Coscia di pollo arrosto	Pecorino dolce
	Insalata mista (iceberg e pomodori)	Insalata mista (carote e lattuga)	Patate al forno	Insalata di pomodori	Carote a julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Melone o mela	Pesca o mela	Banana	Pera o pesca	Melone

(*) surgelato



COMUNE DI ASSEMINI

Menu autunnale – invernale per le scuole primarie e dell'infanzia

	<i>1ª Settimana</i>	<i>2ª Settimana</i>	<i>3ª Settimana</i>	<i>4ª Settimana</i>	<i>5ª Settimana</i>
Lunedì	Minestrone di legumi misti	Pennette al pomodoro	Riso al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pastina in brodo di carne
	Bocconcini di pollo in umido con patate	Coscia di pollo al forno	-----	Pecorino	Prosciutto cotto
	-----	Patate al forno	Insalata verde con uovo sodo	Insalata mista (lattuga e carote)	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Arancia	Mela Golden	Mela	Clementine	Banana
Martedì	Pastina in brodo vegetale	Pipette all'olio	Pizza margherita	Zuppa di fagioli con riso e farro	Malloreddus al sugo
	Platessa (*) panata al forno	Sformato di zucchine e patate	Prosciutto crudo	Hamburger di macinato misto (maiale e vitellone)	Pecorino dolce
	Carote a julienne	Finocchi	Finocchi in insalata	Insalata mista (lattuga e carote)	Insalata mista (carote e lattuga)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pera	Arancia	Arancia	Banana	Clementine
Mercoledì	Pizza Margherita	Riso all'olio e parmigiano	Pastina in brodo vegetale	Lasagne all'uovo con ragù di verdure	Minestrone di legumi misti
	Formaggio vaccino dolce	Fettina di manzo alla pizzaiola	Platessa (*) alla parmigiana	Vitello in umido	Polpette al sugo
	Insalata di iceberg	Bietole saltate	Patate e carote al vapore	Insalata di iceberg	Bietole saltate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Clementine	Clementine	Pera	Yogurt alla frutta	Arancia
Giovedì	Malloreddus al ragù di carne	Lasagne all'uovo con ragù di verdure	Passato di verdura e ceci	Pastina in brodo vegetale	Riso all'olio e parmigiano
	-----	Pecorino	Spezzatino di vitello in umido	Coscia di pollo al forno	Bastoncini (*) di merluzzo panati
	Insalata mista (lattuga e carote con uovo sodo)	Insalata mista (iceberg e carote)	Patate al forno	Patate al forno	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Kaki mela	Mela	Mandarancio	Mela fuji	Pera
Venerdì	Risotto alla crema di broccoli	Passato di verdura e lenticchie	Fusilli al pomodoro	Pennette al pomodoro	Ravioli di ricotta al pomodoro
	Polpette al sugo	Platessa (*) panata al forno	Pecorino dolce	Palombo o nasello olio e limone (*)	Omelette al formaggio
	Insalata di finocchi	Carote a julienne	Insalata di finocchi	Insalata di lattuga	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt alla frutta	Arancia	Mela	Arancia	Mela

(*) surgelato

**COMUNE DI ASSEMINI****Menu primaverile – estivo scuole secondarie di primo grado**

	<i>1^a Settimana</i>	<i>2^a Settimana</i>	<i>3^a Settimana</i>	<i>4^a Settimana</i>	<i>5^a Settimana</i>
Martedì	Fusilli al pomodoro fresco	Pasta al sugo	Pizza margherita	Minestrone estivo	Malloreddus al pomodoro
	Filetto di platessa (*) alla livornese	Bocconcini di tacchino con patate	Prosciutto cotto	Cotoletta di pollo al forno	Pecorino dolce
	Insalata mista (lattuga e pomodoro)	Insalata mista (cetriolo e pomodoro)	Verdure al forno	Patate al forno	pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Albicocche o mela	Pera o albicocche	Banana	Anguria o pera	Banana
Giovedì	Conchigliette al tonno al naturale e olio extravergine d'oliva e pomodorini	Riso al pomodoro	Pennette al pesto di basilico e prezzemolo fresco	Pasta al pomodoro	Insalata di riso
	Caprese (mozzarella e pomodori)	Sformato di zucchine e patate	Hamburger di macinato misto (vitellone e suino)	Prosciutto cotto o crudo	-----
	-----	Carote a julienne	Insalata mista (lattuga e carote)	Fagiolini lessi	Insalata mista (lattuga e pomodori)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Melone	Susine o anguria	Pesca o uva	Melone	Pesca o pera

(*) surgelato



COMUNE DI ASSEMINI

Menu autunnale – invernale per le scuole secondarie di primo grado

	<i>1ª Settimana</i>	<i>2ª Settimana</i>	<i>3ª Settimana</i>	<i>4ª Settimana</i>	<i>5ª Settimana</i>
Martedì	Farfalle al pomodoro	Minestrone di legumi misti	Pizza Margherita	Risotto allo zafferano	Pipette al ragù di carne
	Platessa (*) panata al forno	Coscia di pollo arrosto	Prosciutto crudo	Vitello in umido	Pecorino semistagionato
	Insalata di finocchi	Insalata mista (finocchi e rucola)	Insalata mista (carote e lattuga)	Insalata verde (iceberg)	Insalata mista (carote e belga)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Clementine	Arancia	Banana	Arancia	Clementine
Giovedì	Malloreddus alla campidanese con salsiccia	Fusilli al ragù di verdure	Risotto alla zucca	Pennette al pomodoro	Lasagne all'uovo con ragù di carne macinata
		Sformato di ricotta e patate	Polpette al sugo	Nasello (*) al pomodoro	-----
	Insalata mista (lattuga e radicchio)	Insalata verde (iceberg)	Finocchi	Insalata mista (finocchi e rucola)	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Mela	Pera	Clementine	Banana	Mela

(*) surgelato

ART. 22 –

Composizione delle pietanze e grammature

Il presente Documento descrive la gran parte delle pietanze contenute nelle tabelle dietetiche ed elenca i principali ingredienti costitutivi delle stesse, nonché le relative grammature rispetto alle diverse età dei fruitori della mensa.

Per le pietanze non descritte in dettaglio, ai fini delle proprie valutazioni preliminari all'offerta di gara, il Concorrente può prendere come riferimento la Determinazione del Direttore del Servizio pubblica veterinaria e sicurezza alimentare n. 1567 del 5.12.2016 "Linee Guida per la ristorazione collettiva".

L'approvazione della tabella delle grammature completa da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Cagliari sarà richiesta a breve. Pertanto è possibile che anche la parte di tabella inserita subisca delle variazioni derivanti da raccomandazioni o richieste di correttivo, che possono eventualmente pervenire da detto Servizio. L'Aggiudicatario dovrà comunque applicare il documento completo e approvato dal SIAN, che gli verrà consegnato ad aggiudicazione avvenuta e comunque prima dell'avvio del servizio di mensa.

L'Aggiudicatario è tenuto, ai sensi della normativa vigente, prima dell'avvio del servizio, a sviluppare la documentazione indicante la composizione delle pietanze ai sensi della normativa vigente (D.Lgs n. 109/1992), a esporre i menu e il presente documento nelle sale mensa.

Come previsto nella citata Determinazione n. 1567 del 5.12.2016, le grammature indicate devono essere cresciute del 10% in più a garanzia di miglior qualità del servizio, per esempio per far fronte a perdita di pasti per caduta di contenitori. Per la voce "carne" è richiesta di aumentare una ulteriore quantità del 10%, in funzione della tipologia di preparazione o di prodotto.

Per la voce "pesce", trattandosi di prodotto surgelato, si considera il peso netto esclusa la glassatura; a detto peso è richiesto di aumentare una ulteriore quantità dal 10 al 20%, in funzione della tipologia di preparazione o di prodotto.

	3/5 aa	6/8 aa	9/11 aa	12/14 aa
PRIMI PIATTI				
Pasta al sugo di pomodoro				
pasta	60	70	80	100
Pomodori pelati o passata di pomodoro	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	7	8	8	9
Parmigiano reggiano	7	8	8	9
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta all'olio				
pasta	60	70	80	100
Olio extravergine di oliva	7	8	8	9
Parmigiano reggiano	7	8	8	9
Pasta al pomodoro fresco				
pasta	60	70	80	100
Pomodori freschi	70	90	120	150
olio extravergine d'oliva	7	8	8	9
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	8	8	9
Pasta al tonno e pomodorini				
Pasta	60	70	80	100
Tonno in scatola al naturale	20	25	30	35
Pomodorini	40	50	60	80
Olio extravergine d'oliva	7	8	8	9
Cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù vegetale				
Pasta	60	70	80	100
Pomodori pelati o passata di pomodoro	30	40	50	70
Olio extravergine di oliva	7	8	8	9
Parmigiano reggiano	7	8	8	9
Cipolla, sedano, carote, zucchine triturate	35	45	55	70
Pasta al pesto				
Pasta	60	70	80	100
Olio extravergine di oliva	7	8	8	9
Pesto fresco di basilico e prezzemolo	15	20	25	30
Parmigiano reggiano	7	8	8	9
Pasta con crema di zucchine				
Pasta	60	70	80	100
Olio extravergine di oliva	7	8	8	9
zucchine	40	50	60	80
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	8	8	9

Pasta al ragù di carne				
Malloredus o altra pasta	60	70	80	100
carne macinata di manzo	20	30	40	50
Pomodori pelati o passata di pomodoro	60	80	90	100
Cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine d'oliva	2	3	4	5
Parmigiano reggiano	3	4	5	6
Riso con olio e parmigiano				
Riso superfino arborio	60	70	80	100
Olio extravergine di oliva	7	8	8	9
Parmigiano reggiano	7	8	8	9
Riso al pomodoro				
Riso superfino arborio	60	70	80	100
Olio extravergine di oliva	7	8	8	9
Parmigiano reggiano	7	8	8	9
Pomodori pelati o passata di pomodoro	60	80	100	120
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla crema di broccoli				
Riso carnaroli	60	70	80	100
Olio extravergine di oliva	7	8	8	9
broccoli	50	65	80	100
Cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	8	8	9
Risotto allo zafferano				
Riso carnaroli	60	70	80	100
Olio extravergine di oliva	7	8	8	9
zafferano	1 bustina x 6 porzioni	1 bustina x 5 porzioni	1 bustina x 4 porzioni	1 bustina x 3 porzioni
Cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	8	8	9
Pastina in brodo vegetale				
pastina	30	35	40	50
Brodo vegetale realizzato con sedano, carote, cipolle, patate, prezzemolo, pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	7	8	8	9
Parmigiano reggiano	7	8	8	9
Pastina in brodo di carne				
pastina	30	35	40	50
Carne di manzo o di pollo	40	50	60	70
Condimenti del brodo: sedano, carote, cipolle, patate, prezzemolo, pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	8	8	9

Minestrone di legumi misti				
pasta	25	30	35	40
Legumi misti (ceci, fagioli, lenticchie)	30	35	45	60
patate	25	30	35	40
Pomodori o passata di pomodoro	10	15	20	25
Olio extravergine d'oliva	7	8	8	9
Cipolla, carote, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di verdura con legumi				
Patate	30	35	40	45
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore o altro cavolo, pomodori)	150	190	240	270
Ceci o fagioli o lenticchie	40	50	60	80
Olio extravergine d'oliva	7	8	8	9
Passato di verdura con riso e ceci				
Riso	40	55	60	80
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore o altro cavolo, pomodori)	150	190	240	270
Ceci o fagioli o lenticchie	40	50	60	80
Olio extravergine d'oliva	7	8	8	9
Minestrone estivo con lenticchie e farro				
farro	30	35	40	50
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore, pomodori)	150	190	240	270
Patate	25	30	35	40
Lenticchie	25	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	7	8	8	9
Minestrone estivo con legumi				
Pasta	25	30	35	40
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore pomodori)	150	190	240	270
Patate	25	30	35	35
Fagioli o ceci o lenticchie	25	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	7	8	8	9
Zuppa di fagioli con riso e farro				
Riso	15	20	25	30
Farro	15	20	25	30
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore, pomodori)	150	190	240	270
Patate	15	20	25	30
Fagioli borlotti	25	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	7	8	8	9
Ravioli di ricotta al pomodoro				

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci	100	130	170	200
Olio extravergine di oliva	7	8	8	9
Pomodori pelati o passata di pomodoro	60	80	100	120
Parmigiano reggiano	7	8	8	9
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne al ragù di verdure				
Lasagne all'uovo	70	80	90	110
Pomodori pelati o passata di pomodoro	90	100	110	130
Cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	7	8	8	9
Cipolla, sedano, carote, zucchine triturate	40	50	60	90
Besciamella preparata con:				
latte	30	40	45	50
burro	2	3	3	4
Parmigiano reggiano	3	4	4	5
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza margherita				
Pasta per pizza	150	180	220	250
mozzarella	55	70	90	100
Pomodori pelati o passata di pomodoro	90	100	110	120
Olio extravergine di oliva	10	12	14	16
origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Malloreddus alla campidanese (piatto unico secondaria)				
malloreddus				90
salsiccia				70
Pomodori pelati o passata di pomodoro				100
Cipolla, sedano, carota, zafferano				q.b.
olio extravergine d'oliva				5
Parmigiano reggiano				7
SECONDI PIATTI				
Scaloppina di pollo al limone				
Petto di pollo a fettine	60	70	80	100
Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fettina di vitello o manzo alla pizzaiola				
Fettine di vitello o manzo (secondo menu)	60	70	80	100
Pomodori pelati o passata	20	25	30	30
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Origano, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini di pollo in umido con patate				

Bocconcini di pollo	60	70	80	100
patate	30	40	50	60
Pomodori pelati o passata	5	10	15	15
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Carote, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di vitellone e suino al sugo				
Carne macinata mista di vitellone e suino	60	70	80	100
Pane grattugiato (impasto)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uovo (impasto)	½ uovo ogni 150 gr. di carne			
Prezzemolo tritato (impasto)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Latte (impasto)	4	4	4	4
Parmigiano reggiano (impasto)	2	3	4	5
Passata di pomodoro o pomodori pelati (sugo)	20	25	30	30
Olio extravergine d'oliva (sugo)	4	4	4	5
Cipolla e/o aglio (sugo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Vitello in umido				
Fettine o bocconcini di vitello	60	70	80	100
Pomodori pelati o passata	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Carote, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Coscia di pollo al forno				
Coscia e sovracoscia di pollo	70	80	90	120
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cotoletta di pollo al forno				
Petto di pollo a fettine	60	70	80	100
Panatura con uovo e pane grattugiato (quantità in percentuale sul peso)	20%	20%	20%	20%
Roast-beef di vitellone				
Carne di vitellone	60	70	80	100
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Aglio, ev. rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini di tacchino con patate				
Tacchino a tocchetti	60	70	80	100
patate	60	100	120	140
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Cipolla, carote, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi per carni	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Quantità di pane nel giorno di questa pietanza	40	40	40	50
Hamburger di macinato misto (cottura al forno)				
Carne macinata mista di maiale e vitellone (impasto)	60	70	80	100
Olio extravergine d'oliva (impasto)	4	4	4	5

Prezzemolo, cipolla, pomodoro (impasto)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fesa di tacchino al pomodoro				
Fesa di tacchino a fettine	60	70	80	100
Pomodori pelati o passata	20	25	30	30
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Carote, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sformato (o torta) di zucchine e patate				
uovo	50	70	90	100
Parmigiano reggiano	2	3	3	5
zucchine	30	35	40	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	4	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate grattugiate per la crosta in superficie	10	15	20	25
Uovo sodo				
Uovo	1	1	1	1
Omelette al formaggio al forno				
Uovo	50	70	90	100
Latte	5	7	9	10
formaggio	7	9	11	13
olio	3	4	4	5
Bastoncini di merluzzo panati al forno				
Bastoncini di merluzzo	70	90	100	130
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Platessa panata al forno				
filetto di platessa	70	90	100	130
Panatura con uovo e pane grattugiato (quantità massima consentita in percentuale sul peso)	30%	30%	30%	30%
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Merluzzo (o nasello o platessa o palombo) alla parmigiana				
Filetti di pesce	70	90	100	130
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Parmigiano reggiano	6	8	10	12
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo (o nasello o platessa o palombo) con olio e limone				
Filetti o tranci di pesce	70	90	100	130
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Aglio, limone (e/o ev. altri aromi)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggi (razioni per secondi piatti)				
Mozzarella	50	70	80	100

Pecorino fresco o semistagionato	40	50	50	60
Formaggi vaccini dolci	40	50	50	60
Prosciutto crudo/cotto (razioni per secondi piatti)	30	35	35	40
Contorno di verdure crude o cotte				
Verdure	80	150	180	220
Olio extravergine di oliva	5	6	6	7
Contorno di patate				
Patate	80	100	120	160
Olio extravergine di oliva	5	6	6	7
Contorno di carote e patate				
Carote	30	50	70	90
Patate	30	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	6	7
Frutta fresca (parte edibile)	150	160	180	200
Pane	40	50	50	60

Art. 23 – Standard per la garanzia di qualità del servizio

Il personale impegnato nello svolgimento del servizio dovrà essere adeguato per numero e qualifica professionale, così da consentire un corretto svolgimento delle operazioni di distribuzione e un sollecito e ordinato disbrigo delle operazioni di riordino.

La consegna dei pasti avverrà secondo un calendario settimanale comunicato dal Servizio Istruzione, in orari concordati con le Scuole.

La consegna non dovrà avvenire più di 30 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun anticipo rispetto alla tolleranza dei 30 minuti, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Non sono ammessi ritardi rispetto all'ora di consegna del pasto superiori a 15 minuti.

Per quantificare lo staff minimo impiegato dalla ditta per ciascuna scuola gestita, si applicheranno i seguenti criteri:

- un addetto ogni 35 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole dell'infanzia funzionanti a tempo pieno o prolungato, con servizio in multiporzione;
- un addetto ogni 45 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole primarie e secondarie di primo grado funzionanti a tempo pieno o prolungato, con servizio in multiporzione;
- un addetto ogni 55 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole secondarie di primo grado.

Eventuali standard migliorativi riguardanti il rapporto numeri addetto/alunni potrà essere dichiarato dal concorrente in sede di offerta tecnica.

Lo scodellamento degli alimenti nei piatti degli alunni della scuola d'infanzia avverrà secondo le modalità concordate con l'Amministrazione e le singole scuole, comunque in prossimità dell'ingresso dei bambini nella sala da pranzo.

Qualora il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro turno l'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Dovrà essere garantito in tutti i turni pari livello quali/quantitativo del pasto nel completo rispetto dei requisiti generali.

Per garantire la migliore possibile fruizione del pasto da parte degli utenti più piccoli e comunque nel rispetto del loro grado di autonomia, il personale in servizio nelle sale mensa dovrà agevolare le operazioni di condimento di pietanze (es. olio sull'insalata, parmigiano sui primi piatti), di taglio della carne o del pesce (su richiesta dell'insegnante), di miscela dell'acqua.

Per facilitare la fruizione delle pietanze costituite da fettine di carne, queste dovranno pervenire già tagliate a piccoli pezzi nelle scuole dell'infanzia e tagliate in quattro parti nelle scuole primarie.

La frutta dovrà essere servita nel modo seguente:

- nelle scuole d'infanzia: sbucciata ed affettata dal personale addetto alla somministrazione e servita a fine pasto;
- nelle primarie: lavata e con la buccia, servita a fine pranzo. Per le sole due prime classi della primaria, su richiesta del singolo bambino o dell'insegnante, sbucciata dal personale addetto alla somministrazione.
- Nelle secondarie di primo grado: lavata e con la buccia, servita a fine pranzo.

Il pane e la frutta in somministrazione dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Alle Scuole dovranno pure essere forniti, nella misura richiesta dall'organizzazione della scuola stessa, generi necessari per condire le verdure (aceto di vino, olio extravergine d'oliva e sale fino) in contenitori adeguati alle dimensioni delle sale per quantità e caratteristiche.

La fornitura di acqua deve essere condotta in modo da garantire per ogni fruitore della mensa mezzo litro d'acqua. E' escluso l'utilizzo di bottiglie e/o bottigliette in plastica a perdere.

SEZIONE N. 2

PASTI PRONTI E MENSA SOCIALE

Sommario

- Articolo 1 – Oggetto dell'appalto nella Sezione 2
- Articolo 2 – Durata, tempistica e consistenza
- Articolo 3 – Obblighi dell'appaltatore
- Articolo 4 – Penalità sugli obblighi della sezione 2
- Articolo 5 – Vigilanza e monitoraggio sulla qualità del servizio svolto
- Articolo 6 - Tabelle dietetiche
- Articolo 7 – Diete speciali
- Articolo 8 - Diete in bianco
- Articolo 9 - Modifiche temporanee ai menu
- Articolo 10 – Menu
- Articolo 11 – Composizione delle pietanze e grammature

ART. 1 – Oggetto dell'appalto nella Sezione 2

La Sezione 2 disciplina il servizio di catering di pasti pronti in pluriporzione e monoporzione, destinati alle azioni del Piano di contrasto dell'emergenza alimentare di cui alla Deliberazione della Giunta Comunale n. 146 del 2015.

Il servizio comprende:

- a) la preparazione e la fornitura dei pasti destinati alla mensa sociale
- b) l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- c) il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione/confezionamento al locale comunale della mensa sociale, attualmente individuato in Via Raffaello 5.

Tutte le azioni elencate nel presente articolo sono descritte in dettaglio all'articolo 3 del presente documento.

In considerazione dello stato della pandemia da Coronavirus è possibile che le indicazioni operative comprese nel presente capitolato subiscano delle variazioni, derivanti da disposizioni di legge o da necessità emergenti di contenere la diffusione del contagio.

ART. 2 – Durata, tempistica e consistenza

Nella sezione 2, l'appalto avrà la durata di tre anni sociali, 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023, fino ad agosto 2023. Il numero presunto dei pasti compresi nel triennio è pari a n. 36.502, parte in pluriporzione e parte in monoporzione. Il numero totale dei pasti è puramente indicativo e nulla può impedire alla Stazione Appaltante di aumentare o diminuire la quantità giornaliera/annuale/totale dei pasti da acquistare, nei limiti di legge.

Il servizio deve essere reso per n. 250 giorni all'anno, ovvero per almeno cinque giorni alla settimana con esclusione dei festivi. In caso di sufficiente disponibilità economica, la Stazione Appaltante si riserva di chiedere l'esecuzione del servizio anche il sabato e la domenica e l'Appaltatore è tenuto a estendere il servizio anche a tali giornate.

In ragione della situazione derivante dall'emergenza COVID 19, della quale non si conosce esito e andamento futuro, il Concorrente deve considerare, fin dal momento della sua partecipazione alla gara d'appalto, che è possibile il verificarsi di sospensioni del servizio o di forti riduzioni del numero di pasti richiesti. Tali condizioni verranno trattate come varianti in corso d'opera, ai sensi dell'articolo 106 commi 1, 7 e 12 del Decreto Legislativo n. 50/2016, con eventuale revisione del prezzo, se dovuta.

ART. 3 – Obblighi dell'appaltatore

1. Preparazione e fornitura dei pasti

L'appaltatore ha l'obbligo di disporre, al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso, di apposito centro di produzione dei pasti regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 per la preparazione, la cottura e la confezione dei pasti in oggetto.

In caso di guasto o di avaria agli impianti di cottura o di conservazione, la ditta appaltatrice è tenuta a garantire la produzione dei pasti individuando una o più strutture alternative fino al ripristino del locale di produzione individuato per l'esecuzione del presente appalto.

Le spese relative a detto immobile (utenze, pulizie, canoni vari) sono totalmente a carico dell'appaltatore.

2. Approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto

L'appaltatore ha l'obbligo di approvvigionarsi delle derrate alimentari con caratteristiche corrispondenti ai requisiti di cui all'allegato 2 alla Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 1567 del 5.12.2016 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".

Gli alimenti non preparati dall'appaltatore devono essere accompagnati da etichettatura da cui risultino i componenti, le caratteristiche merceologiche, la provenienza e il nome del preparatore.

L'appaltatore ha l'obbligo di esibire le schede tecniche di ogni singolo prodotto alimentare impiegato, su richiesta della Stazione Appaltante.

3. Trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e consegna

L'appaltatore è tenuto a garantire la consegna dei pasti secondo gli orari indicati dalla Stazione Appaltante. La fornitura dovrà essere in parte in monoporzione e in parte in pluriporzione.

Per quanto riguarda la pluriporzione, i cibi saranno immessi in contenitori termici non appena cotti. I contenitori dovranno avere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia, chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino alla consumazione. I contenitori saranno restituiti puliti nel giorno successivo.

Per quanto riguarda la monoporzione, le pietanze dovranno essere confezionate in porzioni singole, con materiale a perdere compostabile, e successivamente immesse in contenitori termici aventi i requisiti di cui sopra.

Per il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai luoghi di somministrazione, la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni muniti della opportuna registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/04, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto degli alimenti.

4. Ricevimento delle ordinazioni delle forniture giornaliere e contabilità

La Stazione Appaltante ordinerà i pasti mediante comunicazione scritta (fax o e-mail), dove sarà indicato il numero di pasti da fornire, distinto in "pasti in pluriporzione" e "pasti in monoporzione". Il numero indicato nell'ordine è valido per tutti i giorni di fornitura successivi all'ordine, fino a eventuali modifiche d'ordine (in aggiunta o in diminuzione) che saranno comunicate all'Aggiudicatario sempre in forma scritta (fax o e-mail). Le variazioni dovranno essere applicate dal giorno successivo all'avvenuta comunicazione di modifica d'ordine.

Il numero dei pasti contenuto nell'ordinazione costituisce la base di dati per la contabilità.

ART. 4 – Penalità sugli obblighi della sezione 2

Nel caso si verificano manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono rilevate alla ditta affidataria medesima per iscritto, ai sensi di legge. Entro il termine di dieci giorni, la ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni. Dopo una contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, è facoltà della stazione appaltante applicare le seguenti sanzioni pecuniarie:

Standard merceologici	1. Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche della Regione Autonoma della Sardegna	€ 300,00
	2. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 100,00
Quantità	3. Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati	€ 200,00
	4. Mancata consegna dei pasti ordinati	Da € 300,00 a € 600,00
	5. Mancato rispetto delle grammature	Da € 200,00 a € 500,00
Tabelle dietetiche	6. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)	Da € 100,00 a € 300,00
	7. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)	Da € 100,00 a € 300,00
	8. Mancato rispetto del menù previsto (contorno)	Da € 100,00 a € 300,00

	9. Mancato rispetto del menù previsto (frutta)	Da € 100,00 a € 300,00
Standard igienici e sanitari	10. Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 1.000,00
	11. Rinvenimento di parassiti	€ 1.000,00
	12. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o in visibile stato di cattiva conservazione	€ 1.000,00
	13. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 1.000,00
	14. Inadeguata igiene degli automezzi	€ 800,00
	15. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 1.000,00
	16. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 1.000,00
	17. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 500,00
	18. Mancato prelievo dei campioni ai sensi dell'art. 6 della sezione "Disposizioni generali" del capitolato	€ 1.000,00
Consegne anticipate, ritardi e interruzioni	19. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto	€ 200,00
	20. Interruzione del servizio (ogni giorno di interruzione)	€ 300,00
	21. Ritardo nell'informativa sullo sciopero	€ 300,00
Personale	22. Mancato rispetto degli obblighi sui rapporti di lavoro di cui all'art. 2 della sezione "Disposizioni generali" del capitolato	€ 1.000,00
Gestione dell'appalto	23. Mancata esecuzione o esecuzione non conforme di altri obblighi d'appalto, non già indicati nei punti da 1 a 22	Da € 100,00 a € 3.000,00

La presentazione delle controdeduzioni oltre i termini dati comporta l'applicazione della sanzione, a prescindere dal contenuto delle stesse.

Comporta l'avvio del procedimento per la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 comma 3 del D. Lgs n. 50/2016:

- a) la reiterazione per due volte di sanzioni ai punti 1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 22 del presente articolo
- b) l'applicazione di più sanzioni riguardanti l'intero appalto (mensa scolastica, mensa sociale e cucina presso l'asilo nido) la cui somma complessiva superi i € 10.000,00

ART. 5 – Vigilanza e monitoraggio sulla qualità del servizio svolto

L'appaltante si riserva la più ampia facoltà di monitorare il servizio svolto attraverso:

- il Responsabile Unico del procedimento, Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto e i dipendenti del Servizio Istruzione, in ogni momento per l'intera durata dell'appalto su tutte le materie inerenti l'appalto, ivi compresa l'applicazione dei contratti di lavoro ai dipendenti, di cui all'articolo 2 della sezione "Disposizioni generali" del presente capitolato;
- modalità standardizzate di monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, almeno una volta per ogni anno del periodo di esecuzione del servizio.

ART. 6 – Tabelle dietetiche

I menù saranno articolati su tre settimane. Nell'esecuzione della fornitura deve essere garantita l'alternanza stagionale dei prodotti ortofruttili.

La Stazione Appaltante potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto. La stessa Ditta Aggiudicatrice potrà proporre eventuali

variazioni al menu nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale. In ogni caso le variazioni dovranno essere approvate dal Servizio Competente della ASL.

Nel pasto s'intende inclusa la fornitura di acqua naturale in quantità prevista di un litro per ogni pasto.

ART. 7 - Diete Speciali

1. L'Appaltatore deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dal Comune a seguito di apposita istanza inoltrata dai cittadini beneficiari del servizio "Mensa sociale" e "Pasti caldi".

2. La dieta speciale dovrà essere elaborata dall'Appaltatore in aderenza al menù vigente e trasmessa al Comune entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte del Comune. Il Comune provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

4. 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 monoporzionati isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

5. Le derrate per le diete speciali [ad esempio prodotti senza glutine, privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate di provenienza rigorosamente nazionale, anche se non indicate nel capitolato (es. agnello, coniglio, ecc.)] devono essere fornite dall'Appaltatore senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

6. La Ditta assicura modalità di esecuzione delle diete speciali adeguate a garantire la non contaminazione dei cibi con allergeni o prodotti alimentari controindicati.

7. Il Fornitore deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale).

ART. 8 - Diete in bianco

1. Il Fornitore 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 parmigiano reggiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di 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.

ART. 9 - Modifiche temporanee ai menù

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

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- episodi di emergenza sanitaria;

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune. Le variazioni temporanee al menu devono essere comunque proposte nel rispetto dei principi della corretta alimentazione.

ART. 10 – Menu

Di seguito si riportano i menu che l'Aggiudicatario dovrà eseguire nel corso dell'appalto, in corso di approvazione da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Cagliari.



COMUNE DI ASSEMINI
MENU PER LA MENSA SOCIALE

	1^a Settimana	2^a Settimana	3^o Settimana
Lunedì	Risotto al ragu vegetale	Malloreddus al pomodoro	Pasta al ragu di carne
	Fettine di vitellone alla pizzaiola	Uova al sugo	Polpette al sugo
	Insalata di iceberg	Insalata di lattuga	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pesto	Pastina in brodo di carne	Risotto alla milanese
	Merluzzo alla parmigiana (*)	Bocconcini di tacchino con patate	Merluzzo al forno con aromi (pomodoro secco, aglio, erbe)
	Insalata di pomodori	zucchine e carote al vapore	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Mercoledì	Zuppa di legumi misti	Lasagna all'uovo con ragù di macinato misto	Pasta al tonno e olio EVO
	Scaloppina di pollo al limone	Formaggio pecorino	Cotolette di pollo
	Insalata di lattuga	Insalata di pomodori	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Giovedì	Ravioli di ricotta al pomodoro	Zuppa di legumi misti	Tortellini al sugo
	Formaggio dolce	Coscia di pollo al forno	Uova sode
	Fagiolini (*) al vapore con olio e limone	Patate al forno	Insalata mista (lattuga, carote, pomodori)
	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Venerdì	Pasta con crema di zucchine (o altra verdura di stagione)	Pasta al sugo di pomodoro	Zuppa di legumi (un legume a rotazione) e verdure
	Polpette al sugo	Platessa (*) dorata al forno	Formaggio dolce
	Insalata mista di iceberg e radicchio	Patate al prezzemolo	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

(*) surgelato

ART. 11 – Composizione delle pietanze e grammature

Il presente Documento descrive la gran parte delle pietanze contenute nelle tabelle dietetiche ed elenca i principali ingredienti costitutivi delle stesse, nonché le relative grammature rispetto alle diverse età dei fruitori della mensa.

Per le pietanze non descritte in dettaglio, ai fini delle proprie valutazioni preliminari all'offerta di gara, il Concorrente può prendere come riferimento la Determinazione del Direttore del Servizio pubblica veterinaria e sicurezza alimentare n. 1567 del 5.12.2016 "Linee Guida per la ristorazione collettiva".

L'approvazione della tabella delle grammature completa da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Cagliari sarà richiesta a breve. Pertanto è possibile che anche la parte di tabella inserita subisca delle variazioni derivanti da raccomandazioni o richieste di correttivo, che possono eventualmente pervenire da detto Servizio. L'Aggiudicatario dovrà comunque applicare il documento completo e approvato dal SIAN, che gli verrà consegnato ad aggiudicazione avvenuta e comunque prima dell'avvio del servizio di mensa.

L'Aggiudicatario è tenuto, ai sensi della normativa vigente, prima dell'avvio del servizio, a sviluppare la documentazione indicante la composizione delle pietanze ai sensi della normativa vigente (D.Lgs n. 109/1992), a esporre il menu e il presente documento nella sala mensa.

pietanza	grammi
PRIMI PIATTI	
Pasta al sugo di pomodoro	
pasta	100
Pomodori pelati o passata di pomodoro	120
Olio extravergine di oliva	12
Parmigiano reggiano	15
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.
Pasta all'olio	
pasta	100
Olio extravergine di oliva	12
Parmigiano reggiano	15
Risotto al ragù vegetale	
Riso	100
Pomodori pelati o passata di pomodoro	70
Olio extravergine di oliva	12
Parmigiano reggiano	15
Cipolla, sedano, carote, zucchine tritati	q.b.
Pasta al pesto	
Pasta	100
Olio extravergine di oliva	12
Pesto di basilico e prezzemolo con pinoli	18
Parmigiano reggiano	15
Pasta con crema di zucchine (o altra verdura di stagione)	
Pasta	100
Olio extravergine di oliva	12
zucchine	40
cipolla	q.b.
Parmigiano reggiano	15
Riso con olio e parmigiano	
Riso superfino arborio	100

Olio extravergine di oliva	12
Parmigiano reggiano	15
Pastina in brodo di carne	
pastina	50
Carne di manzo o di pollo	70
Condimenti del brodo: sedano, carote, cipolle, patate, prezzemolo, pomodoro	q.b.
Olio extravergine di oliva	12
Parmigiano reggiano	15
Zuppa di legumi misti	
pasta	50
Legumi misti (ceci, fagioli, lenticchie)	50
patate	100
Pomodori o passata di pomodoro	25
Olio extravergine d'oliva	12
Cipolla, carote, sedano	q.b.
Ravioli di ricotta al pomodoro	
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci	220
Olio extravergine di oliva	12
Pomodori pelati o passata di pomodoro	120
Parmigiano reggiano	15
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.
Lasagne al ragù di carne	
Lasagne all'uovo	110
Pomodori pelati o passata di pomodoro	130
Cipolla, sedano, carota	q.b.
olio extravergine d'oliva	12
Carne macinata di manzo e suino	120
Besciamella preparata con:	
latte	50
burro	4
Parmigiano reggiano	5
farina	q.b.
SECONDI PIATTI	
Scaloppina di pollo al limone	
Petto di pollo a fettine	180
farina	q.b.
Olio extravergine d'oliva	8
Succo di limone	q.b.
Fettina di vitellone alla pizzaiola	
Fettine di vitellone	180

Pomodori pelati o passata	30
Olio extravergine d'oliva	8
Origano, cipolla e/o aglio	q.b.
Polpette di vitellone e suino al sugo	
Carne macinata mista di vitellone e suino	180
Pane grattugiato (impasto)	q.b.
Uovo (impasto) n. 4 per ogni kg di carne	
Prezzemolo tritato (impasto)	q.b.
Latte (impasto)	4
Parmigiano reggiano (impasto)	5
Passata di pomodoro o pomodori pelati (sugo)	30
Olio extravergine d'oliva (sugo)	8
Cipolla e/o aglio (sugo)	q.b.
Bocconcini di tacchino con patate	
Tacchino a tocchetti	180
patate	180
Olio extravergine d'oliva	8
Cipolla, carote, sedano	q.b.
Aromi per carni	q.b.
Cosce di pollo al forno	
Cosce di pollo	180
Aromi per carni	q.b.
Uova al sugo	
uovo	2 uova
Passata di pomodoro o pomodori pelati (sugo)	30
Olio extravergine d'oliva (sugo)	8
Cipolla e/o aglio (sugo)	q.b.
Platessa dorata	
filetto di platessa	150
Panatura con uovo e pane grattugiato (quantità in percentuale sul peso)	20%
Olio extravergine d'oliva	8
Merluzzo (o nasello o platessa) alla parmigiana	
Filetti di nasello	150
Olio extravergine d'oliva	8
Parmigiano reggiano	12
Brodo vegetale	q.b.
Formaggi (razioni per secondi piatti)	
Mozzarella	100
pecorino	70
vaccino dolce	80
Contorno di verdure crude o cotte	

verdure	220
Olio extravergine di oliva	12
Contorno di patate	
patate	150
Olio extravergine di oliva	12
Frutta fresca (parte edibile)	250
Pane	120
Acqua	1 litro

SEZIONE N. 3

CUCINA PRESSO L'ASILO NIDO

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto nella Sezione n. 3

Articolo 2 – Durata, tempistica e consistenza

Articolo 3 – Obblighi dell'appaltatore

Articolo 4 – Locali e dotazioni tecniche

Articolo 5 – Obbligo di sopralluogo

Articolo 6 – Penalità sugli obblighi della sezione 3

Articolo 7 – Vigilanza e monitoraggio sulla qualità del servizio svolto

Articolo 8 - Tabelle dietetiche

Articolo 9 – Diete speciali

Articolo 10 – Diete in bianco

Articolo 11 – Modifiche temporanee ai menu

Articolo 12 – Modifiche definitive ai menu

Articolo 13 – Pasti alternativi per giornate eccezionali

Articolo 14 – Menu

MENU LATTANTI

MENU DIVEZZI AUTUNNALE – INVERNALE

MENU DIVEZZI PRIMAVERILE - ESTIVO

Articolo 15 – Composizione delle pietanze e grammature

ART. 1 – Oggetto dell'appalto nella Sezione 3

La Sezione 3 disciplina il servizio di cucina nell'asilo nido comunale di Via Carife, per gli anni scolastici 2020/21 – 2021/2022 – 2022/2023.

Il servizio comprende:

- a) la preparazione dei pasti e delle merende mattutine per i bambini frequentanti l'asilo nido e il personale dipendente
- b) L'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto (ove non sufficienti quelle in dotazione);
- c) la ripulitura dei locali cucina (annessi i bagni per il personale e il locale dispensa) e delle attrezzature utilizzate per la preparazione e per la somministrazione
- d) lo smaltimento dei rifiuti nell'ambito del servizio di igiene urbana cittadina.

Tutte le azioni elencate nel presente articolo sono descritte in dettaglio all'articolo 3 del presente documento.

In considerazione dello stato della pandemia da Coronavirus è possibile che le indicazioni operative comprese nel presente capitolato subiscano delle variazioni, derivanti da disposizioni di legge o da necessità emergenti di contenere la diffusione del contagio.

ART. 2 – Durata, tempistica e consistenza

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici, 2020/21, 2021/22, 2022/23.

L'erogazione del servizio mensa è da eseguirsi per n. 207 giorni per anno, secondo il calendario scolastico che sarà approvato dalla Giunta Comunale, con esclusione dei periodi di vacanza estiva, compreso orientativamente fra il 15 luglio e il 6 settembre.

Il numero presunto dei pasti compresi nel triennio è di 29.520. Il numero totale dei pasti è puramente indicativo e nulla può impedire alla Stazione Appaltante di aumentare o diminuire la quantità giornaliera/annuale/totale dei pasti da acquistare, nei limiti di legge.

In ragione della situazione derivante dall'emergenza COVID 19, della quale non si conosce esito e andamento futuro, il Concorrente deve considerare, fin dal momento della sua partecipazione alla gara d'appalto, che è possibile il verificarsi di sospensioni del servizio o di forti riduzioni del numero di pasti richiesti. Tali condizioni verranno trattate come varianti in corso d'opera, ai sensi dell'articolo 106 commi 1, 7 e 12 del Decreto Legislativo n. 50/2016, con eventuale revisione del prezzo, se dovuta.

ART. 3 – Obblighi dell'appaltatore

1. Preparazione dei pasti e delle merende

La preparazione, la cottura e la confezione dei cibi destinati alla somministrazione per merenda mattutina e pranzo, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto, devono avvenire presso i locali cucina e annessi ubicati all'interno dell'asilo nido di Via Carife. L'appaltatore ha l'obbligo di registrare detti locali e la stessa attività ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

I pasti di cui al presente capitolato saranno eseguiti solo ed esclusivamente in detto edificio.

Le spese relative a detto immobile (utenze, canoni vari, manutenzioni) sono totalmente a carico della Stazione Appaltante.

Il servizio di cucina deve essere garantito per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) e prevede un massimo di 55 merende e 55 pasti al giorno, suddivise/i in 10 lattanti (bambini fra i 3 e i 12 mesi), 36 divezzi (bambini fra i 12 e i 36 mesi) e 7 adulti (personale operante nel nido).

Per quanto riguarda i tempi di lavorazione, la Ditta può stabilire autonomamente le modalità di organizzazione del servizio, tenendo conto che l'asilo nido resta aperto dalle ore 7,20 alle ore 14,40.

2. Approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto

L'appaltatore ha l'obbligo di approvvigionarsi delle derrate alimentari con caratteristiche corrispondenti ai requisiti di cui all'allegato 2 alla Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 1567

del 5.12.2016 “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”.

Sono dichiarati al di fuori delle tabelle merceologiche di cui sopra, i prodotti destinati ai bambini di età inferiore ai 12 mesi, che verranno richiesti in base ai piani di svezzamento stabiliti dai pediatri di base per le singole famiglie, nel rispetto del menu tabellare contenuto nel presente capitolato.

Gli alimenti non preparati dall'appaltatore devono essere accompagnati da etichettatura da cui risultino i componenti, le caratteristiche merceologiche, la provenienza e il nome del preparatore.

L'appaltatore ha l'obbligo di consegnare le schede tecniche di ogni singolo prodotto alimentare impiegato prima dell'avvio del servizio, nonché di aggiornare tale documentazione in caso di modifica del fornitore e/o del prodotto.

3. Trasporto dei pasti dal luogo di preparazione al luogo di somministrazione

L'appaltatore è tenuto a garantire la consegna delle preparazioni (merende e pranzi) presso le sale mensa dell'asilo, con i seguenti orari:

- Le merende dovranno essere recapitate nelle sale mensa alle ore 9,30
- I pranzi dovranno pervenire nella sezione lattanti entro la fascia oraria 11,20 – 11,30 e nella sezione divezzi entro la fascia oraria 11,30 – 11,40.

La fornitura dovrà essere in multiporzione. Le operazioni di sporzionamento e somministrazione sono a carico del personale operante nel nido, salva la possibilità di richiedere forme parziali di collaborazione per lo sporzionamento. Per il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai luoghi di somministrazione, la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare carrelli e contenitori adeguati a mantenere le proprietà organolettiche e igienico-sanitarie delle pietanze, nonché la temperatura.

4. Ripulitura dei locali cucina e delle attrezzature e smaltimento dei rifiuti

L'appaltatore ha l'obbligo di ripulire i locali in cui avviene la preparazione dei pasti, dei bagni annessi ai locali cucina, della dispensa. L'appaltatore ha, altresì, l'obbligo di ripulire le attrezzature utilizzate nella preparazione e le stoviglie utilizzate nelle sale mensa per la somministrazione e la fruizione di merende e pranzi.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata dall'impresa appaltatrice, con assoluto rispetto della disciplina generale e comunale in materia. Nessun disservizio o danno potranno essere addebitati all'appaltante per mancato o errato smaltimento dei rifiuti.

ART. 4 – Locali e dotazioni tecniche

Il Comune mette a disposizione, per l'espletamento del servizio, i locali cucina, dispensa e bagno attiguo, presso l'asilo nido di Via Carife, nonché l'attrezzatura di proprietà comunale sotto elencata:

- 1 frigorifero bianco con freezer
- 1 portafrutta a 7 piani rosso
- 1 armadio metallico grigio con 4 ripiani
- 1 bidone per spazzatura
- 1 scaffale in legno a giorno
- 2 tavolini in legno quadrati colore rosso
- 1 armadio metallico alto, a due ante scorrevoli, in acciaio
- 1 piano di lavoro in acciaio con due cassette
- 1 base in acciaio con due ante scorrevoli
- 1 mobiletto bianco a un'anta
- 1 scaldavivande su ruote, con 6 contenitori in acciaio e relativi coperchi
- 1 scolapiatti / bicchieri / posate, 4 ripiani su ruote
- 2 carrelli portavivande in acciaio su ruote, con due ripiani
- 1 lavello armadiato in acciaio, 2 vasche e sgocciolatoio
- 1 cucina a 6 fuochi alimentata a gas
- 1 lavastoviglie e relativa alzatina

La Stazione Appaltante mette a disposizione la propria dotazione di stovigliato, pentolame e attrezzature minute, per il funzionamento della cucina e per la somministrazione ai tavoli.

Per l'esecuzione del servizio la Ditta potrà utilizzare le attrezzature presenti in asilo o provvedere all'acquisto a proprie spese di ulteriori attrezzature/stoviglie che dovesse ritenere necessarie. La sostituzione delle attrezzature minute utilizzate per la preparazione la sporzionatura è a carico della Ditta (esclusi i grandi elettrodomestici).

La Ditta Appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione alla Ditta Appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. La Ditta Appaltatrice è tenuta a lasciare all'Appaltante i beni sostituiti, mentre potrà portare via i beni acquistati ad integrazione delle dotazioni comunali, al termine del periodo di utilizzo e comunque al termine dell'appalto.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune.

Il personale della ditta appaltatrice, è quotidianamente tenuto - prima di lasciare i locali - a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 5 - Obbligo di sopralluogo

Prima della formulazione dell'offerta la Ditta che intenda concorrere dovrà, a pena di esclusione dalla gara, effettuare il sopralluogo presso l'asilo nido, al fine di prendere visione di locali, arredi, attrezzature, e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega, in orario da concordare con il Responsabile del Procedimento, mediante richiesta a mezzo mail certificata.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzi da costituirsi o costituiti è sufficiente che almeno una delle imprese che partecipano a Raggruppamenti Temporanei d'Impresa o al consorzio prendano parte al sopralluogo.

Durante il sopralluogo non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

ART. 6 – Penalità sugli obblighi della sezione 3

Nel caso si verificano manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono rilevate alla ditta affidataria medesima per iscritto, ai sensi di legge. Entro il termine di dieci giorni, la ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni. Dopo una contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, è facoltà della stazione appaltante applicare le seguenti sanzioni pecuniarie:

Standard merceologici	1. Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche della Regione Autonoma della Sardegna	€ 200,00
	2. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 200,00
	3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa	€ 200,00
	4. Fornitura di prodotti di svezzamento non specifici per bambini	Da € 200,00 a € 1.000,00
Quantità	5. Mancato rispetto delle grammature	€ 200,00
	6. Totale mancata consegna di una portata	€ 500,00
	7. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 100,00
Tabelle dietetiche	8. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)	€ 300,00
	9. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)	€ 300,00
	10. Mancato rispetto del menù previsto (contorno)	€ 300,00
	11. Mancato rispetto del menù previsto (merende di frutta e pane)	€ 300,00
	12. Mancata esecuzione della richiesta personalizzazione delle diete per svezzamento o adattamento al nido (per ogni giorno di non esecuzione)	€ 200,00

Standard igienici e sanitari	13. Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 500,00
	14. Rinvenimento di parassiti negli alimenti	€ 500,00
	15. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 500,00
	16. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 500,00
	17. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 500,00
	18. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 500,00
	19. Mancato rispetto del Piano HACCP	€ 300,00
	20. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 500,00
	21. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 300,00
	22. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante	€ 300,00
	23. Mancato prelievo dei campioni ai sensi dell'articolo 6 della sezione "Disposizioni generali" del capitolato	€ 100,00
Consegne anticipate, ritardi e interruzioni	24. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	€ 100,00
	25. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto	€ 200,00
	26. Interruzione del servizio (ogni giorno di interruzione)	€ 500,00
	27. Ritardo nell'informativa sullo sciopero	€ 200,00
	28. Consegna dei pasti anticipata (oltre i 20 minuti prima dell'orario previsto)	€ 200,00
Personale	29. Mancato rispetto degli obblighi sui rapporti di lavoro di cui all'articolo 2 sezione "Disposizioni generali" del capitolato	€ 500,00
	30. Comportamento contraveniente norme, regolamenti comunali, capitolato d'appalto, da parte del personale operante nella cucina	€ 200,00
	31. Mancato rispetto dell'orario di lavoro del cuoco e/o dell'aiuto cuoco proposto in sede di offerta tecnica (per ogni difformità riscontrata)	€ 300,00
	32. Assenza totale del cuoco o dell'aiuto cuoco, non prontamente sostituita (per ogni giorno di assenza)	€ 500,00
Gestione dell'appalto	33. Mancata esecuzione o esecuzione non conforme di altri obblighi d'appalto, non già indicati nei punti da 1 a 32	Da € 100,00 a € 3.000,00

La presentazione delle controdeduzioni oltre i termini dati comporta l'applicazione della sanzione, a prescindere dal contenuto delle stesse.

Comporta l'avvio del procedimento per la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 comma 3 del D. Lgs n. 50/2016:

a) la reiterazione per due volte di sanzioni ai punti 1, 4, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 29, 30 del presente articolo

b) l'applicazione di più sanzioni riguardanti l'intero appalto (mensa scolastica, mensa sociale e cucina presso l'asilo nido) la cui somma complessiva superi i € 10.000,00.

ART. 7 – Vigilanza e monitoraggio sulla qualità del servizio svolto

L'appaltante si riserva la più ampia facoltà di monitorare il servizio svolto attraverso:

- il Responsabile Unico del procedimento, Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto e i dipendenti del Servizio, in ogni momento per l'intera durata dell'appalto su tutte le materie inerenti l'appalto, ivi compresa l'applicazione dei contratti di lavoro ai dipendenti, di cui all'articolo 2 della sezione "Disposizioni generali" del presente capitolato;
- modalità standardizzate di monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, almeno una volta per ogni anno scolastico del periodo di esecuzione del servizio.

ART. 8 – Tabelle dietetiche

I menù per i bambini di 12-36 e per gli adulti saranno articolati su cinque settimane e suddivisi in menù autunnale - invernale (indicativamente per il periodo 01/11 - 31/03) e primaverile - estivo (indicativamente per il periodo 01/04 - 30/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

In ogni caso i menù eseguiti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

La ditta potrà, con personale dietista esperto, proporre eventuali variazioni al menu nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale, in relazione alla dieta. In ogni caso le variazioni dovranno essere approvate dalla Pediatra dell'Asilo Nido. Nel pasto s'intende inclusa la fornitura di acqua naturale in quantità prevista di un litro per ogni bambino e per ogni adulto.

I menu per i bambini di età inferiore ai 12 mesi, verranno richiesti in base ai piani di svezzamento stabiliti dai pediatri di base per le singole famiglie, nel rispetto del menu tabellare contenuto nel presente capitolato.

ART. 9 - Diete Speciali

1. L'Appaltatore deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dal Comune a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente, corredata di certificazione sanitaria se derivante da problemi di salute. L'Appaltatore deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale).

2. Le derrate speciali per le diete differenziate (ad esempio prodotti senza glutine, privi di proteine del latte) devono essere fornite dall' Appaltatore senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

ART. 10 - Diete in bianco

1. Il Fornitore 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 parmigiano reggiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di 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.

ART.11 - Modifiche temporanee ai menù

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

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- episodi di emergenza sanitaria.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune.

ART. 12 - Modifiche definitive ai menù

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di costante non gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, previa approvazione della modifiche da parte della Pediatra dell'Asilo Nido.

L'Appaltatore 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.

Art. 13 – Pasti alternativi per giornate eccezionali

La ditta si impegna inoltre a fornire pasti freddi per gite o menu alternativi in occasione di giornate festive o caratterizzate da attività particolari.

Art. 14 – Menu

Di seguito si riportano i menu che l'Aggiudicatario dovrà eseguire nel corso dell'appalto.

L'elaborazione delle pietanze per i bambini dell'asilo nido deve rispettare le seguenti indicazioni:

- 1) La distinzione del menu per lattanti (sotto i 12 mesi) e per divezzi (dai 12 mesi ai 36 mesi) è indicativa. Per quanto riguarda i tempi del passaggio da una dieta alle sue varianti, l'esecutore si atterrà puntualmente alle indicazioni dal personale educativo operante presso l'asilo nido. Il servizio deve essere, in ogni caso, caratterizzato dalla massima personalizzazione delle diete rispetto ai tempi individuali di svezzamento (stabiliti dalla famiglia in collaborazione col pediatra di base e comunicati all'esecutore dalle puericultrici)
- 2) L'Appaltatore deve dotarsi di derrate specifiche per i bambini sotto l'anno di età, quali preparati liofilizzati e omogeneizzati, latte artificiale, semolino, pastina di grana piccola e piccolissima. I prodotti dovranno essere acquistati da produttori specializzati per l'infanzia e garantiti da adeguate certificazioni. L'Introduzione degli alimenti nel piano di svezzamento sarà indicata all'esecutore dal personale educativo.
- 3) L'esecutore dovrà rendersi disponibile a eseguire le pietanze presenti in tabella anche con modifiche, su richiesta del personale educativo operante nel nido, derivanti da ragioni di adattamento dei bambini alla dieta. Le modifiche potranno riguardare la composizione del piatto, la grana degli ingredienti, la consistenza, i condimenti, l'abbinamento degli ingredienti.



MENU ASILO NIDO COMUNALE LATTANTI

6° mese	7°-8° mese	9°-12° mese
Brodo vegetale (180 cc)	Brodo vegetale o passato di verdure (180-200 gr.)	Brodo vegetale o passato di verdure (200-250 gr.)
Semolino di riso, grano, crema multicereali (25-30 gr.) con olio extravergine d'oliva (5 gr.) e parmigiano reggiano (5 gr.)	Crema di cereali, semolino o pastina (25-30 gr.) con olio extravergine d'oliva (5 gr.) e parmigiano reggiano (5 gr.)	Pastina o semolino (30 gr.) oppure pastina al pomodoro o alla ricotta (30-40 gr.) con olio extravergine d'oliva (5 gr.) e parmigiano reggiano (5 gr.)
Omogeneizzato di carne (40 gr.) o liofilizzato (5 gr.) di coniglio, agnello, tacchino, pollo.	Omogeneizzato di carne (40 gr.) o liofilizzato (5 gr.)	Omogeneizzato di carne (80 gr.) o pesce, oppure carne fresca frullata o tritata (80 gr.) oppure pesce fresco o surgelato (80 gr.)
I pasti dei lattanti sono completati dalla frutta che viene data a metà mattina sotto forma di omogeneizzato di frutta o di frullato.		

Assemini, 5.12.2019

Il Pediatra del Consultorio Familiare
Dott. Lorenzo Cozzolino

(f.to in originale)

MENU' ASILO NIDO AUTUNNO / INVERNO - DIVEZZI (12-36 MESI)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
Lunedì	Risotto con zucca gialla Formaggio dolce Cavolfiore lesso Pane	Riso allo zafferano Uova alla coque Verdura fresca Pane	Risotto alle carote Uovo al sugo Insalata mista Pane	Risotto al pomodoro Uova alla coque Insalata mista Pane	Pasta al ragù di verdure Scaloppine al limone Insalata verde Pane
Martedì	Farfalline al pomodoro Bocconcini di vitello in umido Insalata verde Pane	Dadini di polenta con polpettine al sugo Verdure miste cotte Pane	Maccheroncini all'olio Fettine di vitellone al verde Pomodori Pane	Fregola con pollo in umido e verdure (anche come piatto unico) Pane	Pasta alla carbonara (Pasta all'olio**) Mozzarella Carote lessate Pane
Mercoledì	Pasta e lenticchie Uovo sodo Pomodori Pane	Fregola con spezzatino di manzo Bietole lesse Pane	Pasta e fagioli Prosciutto cotto Finocchi Pane	Passato di ceci e verdure con pasta Mozzarella Pomodori Pane	Pastina in brodo vegetale Coscia di pollo al forno Patate in verde Pane
Giovedì	Saltimbocca al sugo Prosciutto crudo o cotto Purea di patate Pane	Ravioli ricotta e spinaci al sugo Mozzarella Finocchi alla julienne Pane	Pasta al pomodoro Mozzarella Patate al forno Pane	Farfalline alla crema di carciofi Arista di maiale alla pizzaiola Finocchi Pane	Pasta con ricotta Uovo al sugo Verdure miste cotte Pane
Venerdì	Fregola con palombo* al pomodoro Finocchi alla julienne Pane	Minestra di patate Platessa* gratinata con parmigiano Insalata mista cruda Pane	Pastina in brodo di pesce Polpettine di merluzzo* con erbatte Verdura fresca mista Pane	Minestrone di verdure Platessa* olio e limone Purea di patate Pane	Riso al sugo di pesce Sogliola* al sugo Insalata verde Pane

*SURGELATO

** ALTERNATIVA PER I PICCOLI

MENU' ASILO NIDO PRIMAVERA / ESTATE - DIVEZZI (12-36 MESI)

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA
LUNEDI	Pasta con olio Uovo al sugo Insalata mista Pane	Passato di verdura Cosce di pollo al forno Patate al forno Pane	Saltimbocca al sugo Prosciutto cotto o crudo Patate e fagiolini lessi Pane	Pasta con piselli* Vitello alla pizzaiola Insalata mista Pane	Pasta alla carbonara (Pasta all'olio**) Mozzarella Carote lessate Pane
MARTEDI	Minestra con lenticchie e farro Pecorino dolce Pomodori Pane	Pasta con pomodoro fresco Uova alla coque Insalata mista Pane	Passato di verdura con riso Mozzarella con pomodoro Pane	Pastina in brodo vegetale Uovo al sugo Patate in verde Pane	Passato di legumi misti e verdure con pastina Scaloppine di tacchino Insalata verde Pane
MERCOLEDI	Riso con carote o zucchine Scaloppine di pollo al limone Pomodori Pane	Riso con crema di zucchine Pollo in umido Insalata mista Pane	Gnocchetti al pomodoro Sformato di zucchine e carote Insalata mista Pane	Pasta al ragù di verdure Polpette al sugo Fagiolini* lessi Pane	Pasta al pesto Polpette di ricotta e verdure Insalata di pomodori Pane
GIOVEDI	Ravioli ricotta e spinaci al sugo Prosciutto cotto o crudo Patate e carote lesse Pane	Pasta al pesto Polpette di carne al sugo Insalata mista Pane	Pasta con olio Petto di tacchino al latte e curcuma Insalata mista Pane	Pasta al pomodoro Pecorino dolce Insalata mista Pane	Pastina in brodo vegetale Coscia di pollo al forno Patate in verde Pane
VENERDI	Pasta al ragù di verdure Sogliola* al forno Insalata verde Pane	Pastina in brodo di pesce Merluzzo* lessato olio e limone Insalata mista Pane	Riso al sugo di pesce Sogliola* al sugo Insalata verde Pane	Insalata di riso (Riso all'olio**) (Sogliola* al forno olio e limone**) (Insalata mista**) Pane	Fregola con palombo* al pomodoro (Fregola con sogliola* al pomodoro**) Zucchine e carote trifolate Pane

*SURGELATO

** ALTERNATIVA PER I PICCOLI

ART. 15 – Composizione delle pietanze e grammature

Il presente Documento descrive le pietanze contenute nelle tabelle dietetiche ed elenca i principali ingredienti costitutivi delle stesse, nonché le relative grammature rispetto alle diverse età dei fruitori della mensa.

La composizione delle pietanze e le grammature per le diete dei lattanti (bambini di età inferiore ai 12 mesi) sono stabilite secondo i piani personali di svezzamento predisposti dai Pediatri di Base dei singoli bambini.

	12-24	24-36	adulti
PRIMI PIATTI			
Pasta al sugo di pomodoro			
pasta	40	50	90
Pomodori pelati o passata di pomodoro	35	40	120
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Parmigiano reggiano	5	6	10
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta (o riso) all'olio			
Pasta (o riso)	40	50	90
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Parmigiano reggiano	5	6	10
Pasta con la ricotta			
pasta	40	50	90
ricotta	25	30	75
olio extravergine d'oliva	5	6	12
Pasta al ragù di verdure			
Pasta	40	50	90
Pomodori pelati o passata di pomodoro	30	35	70
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Parmigiano reggiano	5	6	10
Cipolla, sedano, carote, zucchine triturate	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pesto			
Pasta	40	50	90
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Pesto fresco di basilico e prezzemolo	8	10	18
Parmigiano reggiano	5	6	10
Pasta con crema di carciofi			
Pasta	40	50	90
Olio extravergine di oliva	5	6	12
carciofi	20	25	40
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	6	10
Pasta con piselli			
Pasta	40	50	90
Olio extravergine di oliva	5	6	12
piselli	20	25	40
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	6	10
Pasta al pomodoro fresco			
pasta	40	50	90
Pomodori crudi	35	40	150
Olio extravergine di oliva	5	6	12

Parmigiano reggiano	5	6	10
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla carbonara			
pasta	40	50	90
Prosciutto cotto	15	20	40
uovo	20	30	60
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Parmigiano reggiano	5	6	10
Risotto alla zucca gialla			
Riso superfino arborio	40	50	90
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Crema di zucca gialla	30	35	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	6	10
Riso con carote o zucchine			
Riso superfino arborio	40	50	90
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Carote o zucchine	30	35	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	6	10
Risotto allo zafferano			
Riso superfino arborio	40	50	90
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Zafferano	1 bustina x 8 porzioni	1 bustina x 8 porzioni	1 bustina x 4 porzioni
Cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	6	10
Riso al sugo di pomodoro			
Riso superfino arborio	40	50	90
Pomodori pelati o passata di pomodoro	35	40	120
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Parmigiano reggiano	5	6	10
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Riso al sugo di pesce			
Riso superfino arborio	40	50	90
Pomodori pelati o passata di pomodoro	40	50	120
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Parmigiano reggiano	5	6	10
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce	(vedi pietanza pesce al sugo)		
Pastina in brodo vegetale			
Pastina	20	25	40
Brodo vegetale realizzato con sedano, carote, cipolle, patate, prezzemolo, pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Parmigiano reggiano	5	6	10
Pastina in brodo di pesce			
pastina	20	25	40
Palombo (quantità del giorno in cui segue il palombo lessato)	50	60	150

Merluzzo (quantità del giorno in cui seguono le polpettine)	45	55	150
Condimenti del brodo: sedano, carote, cipolle, patate, prezzemolo, pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Saltimbocca ricotta e spinaci al pomodoro			
<i>(per l'impasto)</i>			
ricotta	30	40	100
uova	1 ogni 200 grammi di ricotta		
farina	15 grammi ogni 100 gr. di ricotta		
spinaci	30 grammi ogni 100 gr. di ricotta		
<i>(per il sugo)</i>			
Pomodori o passata di pomodoro	35	40	120
Olio extravergine d'oliva	5	6	12
Cipolla, carote, sedano	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di legumi e verdure con pasta			
pasta	15	25	50
Ceci e/o lenticchie e/o fagioli	15	25	50
Patate	20	25	50
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore o altro cavolo, pomodori)	100	120	250
Olio extravergine d'oliva	5	6	12
Passato di verdura con riso			
Riso	15	20	40
Patate	15	20	40
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore, pomodori)		130	270
Olio extravergine d'oliva	5	6	12
Minestra con lenticchie e farro			
farro	20	30	50
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore, pomodori)	100	140	270
Patate	15	20	40
Lenticchie	20	25	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	12
Minestra di patate			
Pasta	15	20	40
Verdure miste (cipolle, carote, pomodori o passata)	30	40	80
Patate	60	70	150
Olio extravergine d'oliva	5	6	12
Minestrone o passato di verdure			
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore, pomodori)	100	140	270
Patate	15	20	40
Olio extravergine d'oliva	5	6	12
Pasta e fagioli			
Pasta	10	15	30
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore pomodori)	100	120	250
Patate	10	15	30
Fagioli borlotti	20	25	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	12
Pasta e lenticchie o fagioli			

Pasta	10	15	30
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore pomodori)	100	120	250
Patate	10	15	30
Lenticchie o fagioli	20	25	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	12
Polenta con polpettine al sugo (piatto composto)			
Farina di mais	30	40	80
Polpettine (vedi pietanza "polpette al sugo")	Vedi grammature pietanza		
Passata per il sugo delle polpette	20	30	55
Ravioli di ricotta e spinaci al sugo			
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci	60	80	180
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Pomodori pelati o passata di pomodoro	50	60	120
Parmigiano reggiano	8	10	15
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di riso (piatto unico)			
riso	45	55	110
Formaggio a dadetti	20	30	60
tonno al naturale	50	60	120
Olive nere	10	12	25
Pomodoro crudo	45	55	110
Fagiolini lessi	45	55	110
Olio extravergine d'oliva	8	10	20
Fregola con spezzatino di manzo (piatto composto)			
fregola	30	40	80
Spezzatino di manzo	40	50	140
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Pomodori pelati o passata di pomodoro			60
Parmigiano reggiano	8	10	15
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Fregola con palombo al pomodoro (piatto unico)			
fregola	30	40	80
palombo	50	60	150
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Pomodori pelati o passata di pomodoro	50	60	120
Parmigiano reggiano	8	10	15
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Fregola con pollo e verdure (piatto unico)			
fregola	30	40	80
pollo	40	50	140
Olio extravergine di oliva	5	6	12
Pomodori pelati o passata di pomodoro	15	25	50
Verdure trifolate			
Parmigiano reggiano	8	10	15
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
SECONDI PIATTI			
Scaloppina di pollo o tacchino al limone			
Petto di pollo o di tacchino a fettine	40	50	140
farina	q.b.	q.b.	q.b.

Olio extravergine d'oliva	3	4	8
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Fettina di vitello alla pizzaiola			
Fettine di vitello	40	50	140
Pomodori pelati o passata	10	15	30
Olio extravergine d'oliva	3	4	8
Origano, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di carne al sugo			
Carne macinata mista di vitellone e suino	30	40	130
Pane grattugiato (impasto)	q.b.	q.b.	q.b.
Uovo (impasto)	15	15	30
Prezzemolo tritato (impasto)	q.b.	q.b.	q.b.
Latte (impasto)	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano (impasto)	2	3	5
Passata di pomodoro o pomodori pelati (sugo)	10	15	30
Olio extravergine d'oliva (sugo)	3	4	8
Cipolla e/o aglio (sugo)	q.b.	q.b.	q.b.
Vitello o pollo in umido			
Fettine o bocconcini di vitello	40	50	140
Pomodori pelati o passata	8	10	20
Olio extravergine d'oliva	3	4	8
Carote, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Petto di tacchino al latte e curcuma			
Fesa di tacchino a fettine	40	50	140
Olio extravergine d'oliva	3	4	8
Latte e curcuma	q.b.	q.b.	q.b.
Arista di maiale alla pizzaiola			
Fettine di arista	40	50	140
Pomodori pelati o passata	12	15	30
Olio extravergine d'oliva	3	4	8
Origano, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Fettina di vitellone in verde			
Fettine di vitellone	40	50	140
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	8
Origano, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo al forno			
Cosce di pollo (fusi o cosciotti)	40	50	140
Sformato di zucchine e carote			
uovo	50	50	100
Parmigiano reggiano	2	3	5
Verdure (misto di zucchine e carote)	15	25	50
Olio extravergine d'oliva	2	3	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo o nasello o platessa o sogliola o palombo gratinati con parmigiano			
Filetti o tranci o bocconcini di pesce	50	60	150
Olio extravergine d'oliva	3	4	8
Parmigiano reggiano	5	6	12
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.

Merluzzo o nasello o platessa o sogliola o palombo al pomodoro			
Filetti o tranci o bocconcini di pesce	50	60	150
Pomodori pelati	10	15	30
Olio extravergine d'oliva	3	4	8
Aglione (e/o ev. altri aromi)	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo o nasello o platessa o sogliola o palombo lessato (con olio e limone)			
Filetti o tranci o bocconcini di pesce	50	60	150
Olio extravergine d'oliva	3	4	8
Aglione (e/o ev. altri aromi); succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Polpettine di merluzzo alle erbe (al forno)			
Filetti o tranci o bocconcini di pesce	45	55	140
Olio extravergine d'oliva			8
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
uovo	15	15	30
Patate o fecola di patate o pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Polpettine di ricotta e verdure			
ricotta	30	40	80
Olio extravergine d'oliva	3	4	8
Verdure (spinaci o zucchine o carciofi o carote)	30	40	100
uovo	15	15	30
Patate o fecola di patate o pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggi per secondo piatto			
Pecorino dolce	30	40	80
Formaggio dolce	30	40	80
mozzarella	40	50	100
Uova alla coque o sode o al sugo	1 uovo	1 uovo	2 uova
Prosciutto cotto o crudo	20	25	50
Contorno di verdure crude (insalata mista)			
Almeno due tipi di verdure di stagione, fra pomodori, lattuga, iceberg, carote	80	100	200
Olio extravergine di oliva	6	7	12
Contorno di finocchi alla julienne			
finocchi	80	100	200
Olio extravergine di oliva	6	7	12
Contorno di verdure miste cotte			
Almeno due tipi di verdure di stagione fra zucchine, bietole, carote, cavolfiore	80	100	200
Olio extravergine di oliva	6	7	12
Contorno di bietole			
Bietole lesse	80	100	200
Olio extravergine di oliva	6	7	12
Contorno di patate in verde			
patate	60	70	150
Olio extravergine di oliva	6	7	12
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Contorno di carote e patate			
Carote	35	45	90
Patate	35	45	90
Olio extravergine di oliva	6	7	12
Contorno di patate e fagiolini lessati			

fagiolini	35	45	90
Patate	35	45	90
Olio extravergine di oliva	6	7	12
Contorno di fagiolini lessi			
fagiolini	80	100	200
Olio extravergine di oliva	6	7	12
Contorno di cavolfiore lesso			
cavolfiore	80	100	200
Olio extravergine di oliva	6	7	12
Purea di patate			
patate	100	120	250
latte	50	60	125
burro	5	6	12
parmigiano	5	6	12
Contorno di zucchine e carote trifolate			
zucchine	35	45	90
carote	35	45	90
Olio extravergine di oliva	6	7	12
Cipolla, aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Frutta fresca (parte edibile, da somministrare a merenda)	100	120	200
Pane (da somministrare in parte a merenda e in parte a pranzo)	50	60	150

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore, quale – a titolo di esempio - interruzione totale di energia elettrica o calamità naturali gravi, non darà luogo a responsabilità per l'appaltatore, se comunicata tempestivamente.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, l'Appaltante deve essere avvisato almeno 48 prima dell'inizio dello sciopero. Qualora la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte agli articoli 12 della Sezione 1, 4 della Sezione 2 e 6 della Sezione 3 del Capitolato.

In ogni caso la ditta non può sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

ART. 2 – Personale e disciplina in materia di applicazione dei contratti di lavoro

L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

L'appaltatore deve dotarsi di un Responsabile del Servizio con esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi e non inferiori per dimensioni a quello oggetto del presente appalto.

L'appaltatore si obbliga a rispettare le norme vigenti in materia di contratti di lavoro, consapevole che il mancato rispetto è fra le cause di risoluzione del contratto di appalto, nonché di segnalazione all'Ispettorato del Lavoro.

La ditta appaltatrice dovrà osservare inoltre le seguenti prescrizioni:

- l'organico dovrà essere adeguato numericamente e per qualifica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace;
- il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;
- il personale addetto alla preparazione e alla consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un riferimento stabile per la stazione appaltante;
- la ditta appaltatrice dovrà fornire al Servizio Istruzione, prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale impegnato nel servizio con l'indicazione delle mansioni espletate, della qualifica e del tipo di rapporto contrattuale, e produrre – su richiesta - la documentazione dell'avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi e infortunistici, nonché la copia dei relativi versamenti;
- l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dalla normativa vigente per quanto concerne la documentazione igienico-sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento del proprio personale impegnato nell'espletamento del servizio.

L'Appaltatore è obbligato a segnalare eventuali assenze improvvise degli addetti alla somministrazione e a provvedere alla loro sostituzione immediata.

ART. 3 – Obblighi del personale operante nel servizio

Il personale dell'Appaltatore deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con i Responsabili dell'Appaltatore. Deve svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza, evitando di rilasciare dichiarazioni lesive dell'immagine del servizio e/o del Comune di Assemini a mezzo stampa o sui social network.

In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, la Stazione Appaltante può chiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento dei servizi di cui al presente appalto. La ditta provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta del Comune non motivi la sospensione immediata dal servizio. Nelle procedure di allontanamento dal servizio di detto personale, la ditta si attiene alle procedure previste dallo Statuto dei Diritti dei Lavoratori ed alle norme contrattuali vigenti nel comparto, ferme sempre la responsabilità e le eventuali sanzioni alla Ditta derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare.

In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento immediato dal servizio il presentarsi al lavoro in stato di ubriachezza o di alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, inosservanza di norme antinfortunistiche e di igiene che possano arrecare danno alle persone o cose in modo doloso.

ART. 4 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 ed al complesso delle normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro.

In particolare l'Appaltatore, prima della firma del contratto, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi specifici per la sicurezza e la salute durante il lavoro, indicando in essa il nome del Responsabile per la Sicurezza.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza è redatto dalla Stazione Appaltante, in forma distinta per il servizio presso le mense scolastiche e presso l'asilo nido. Detto documento potrà essere modificato ai sensi della normativa vigente, qualora occorra funzionalmente meglio definirne gli elementi e le condizioni, sia in fase di stipula del contratto che in qualunque momento nel corso dell'appalto.

ART. 5 – Responsabilità e assicurazioni

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi della stazione appaltante e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'appaltante, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. Pertanto è a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati nell'espletamento del servizio a terzi o a beni ad esso appartenenti e/o assegnati, e terrà perciò indenne la Stazione appaltante da qualsiasi pretesa o molestia.

L'appaltatore è tenuto a stipulare una assicurazione per responsabilità civile verso terzi, esente da franchigia, con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 per sinistro, trasmettendo copia della polizza all'Appaltante prima della firma del contratto d'appalto.

Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

ART. 6 – Autorizzazioni, disciplina igienico-sanitaria e controlli

L'Appaltatore deve dimostrare, al momento dell'avvio del servizio e per la durata dell'appalto:

- che i locali utilizzati per la preparazione dei pasti sono regolarmente registrati ai sensi del Regolamento CE 852/04, consegnando copia delle notifiche (DIA, DUAAP, SCIA)
- di essere in regola con il D. Lgs n.155/97 consegnando all'Appaltante copia del proprio Piano di autocontrollo HACCP depositato presso gli uffici ASL territorialmente competenti nella parte riguardante i centri di somministrazione e l'asilo nido, e applicando rigorosamente e costantemente il piano presentato in tutte le fasi del lavoro (reperimento delle materie prime, stoccaggio delle merci, conservazione, elaborazione dei pasti, trasporto, somministrazione, sanificazione degli ambienti di somministrazione, eliminazione dei rifiuti); deve inoltre comunicare all'appaltante il nome del responsabile dell'autocontrollo e dimostrare che il personale è stato opportunamente formato per applicare le procedure di corretta prassi igienica;
- di essere in regola con la normativa vigente utilizzando per il trasporto automezzi e contenitori idonei ai sensi di legge e consegnando all'appaltante documenti comprovanti le autorizzazioni;
- di rispettare in ogni dettaglio le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, di cui all'allegato 2 alla Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 1567 del 5.12.2016 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche";
- di attenersi costantemente e minuziosamente alle tabelle dietetiche approvate dalla ASL competente, contenute nel presente capitolato, distinte per le sezioni 1, 2 e 3, o a varianti di esse autorizzate in ogni caso dal Servizio sanitario competente.

L'Appaltatore deve obbligatoriamente dichiarare, ai sensi del Regolamento CE n. 852/04, l'avvio dell'attività di somministrazione nelle mense scolastiche (notifiche) e presso il nido, nonché l'attività di trasporto dei pasti per la mensa scolastica e sociale.

L'Appaltatore si obbliga a compiere con regolarità quotidiana un prelievo campione per ogni pietanza fornita e conservarlo in frigorifero per 48 ore, dentro bustine sterili, recanti nell'etichetta la data dell'elaborazione/prelievo e il nome dell'operatore che ha compiuto il prelievo. I campioni prelevati sono a disposizione di un eventuale analisi da parte degli enti preposti al controllo.

ART. 7 – Corrispettivi

All'aggiudicatario spetta a compenso degli oneri che si assumerà con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo contrattuale unitario a pasto offerto in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti serviti.

I prezzi unitari d'aggiudicazione, come risultanti dal verbale di gara, si intendono fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto, salve le variazioni dovute per Legge.

Con tale corrispettivo l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dall'appaltante con il pagamento di tale compenso.

Il pagamento del corrispettivo, decurtato dello 0,50% dell'importo netto, ai sensi dell'art. 4 comma 3 del D.P.R. 207/2010, avverrà entro 30 giorni lavorativi dalla presentazione di regolare fattura all'Ufficio protocollo del Comune di Assemini. La fattura potrà essere presentata solo successivamente a:

- 1) consegna, da parte della Ditta Esecutrice, entro dieci giorni dal termine delle prestazioni mensili, di:
 - a) schede mensili attestanti il numero dei pasti forniti, distinti per alunni e insegnanti, nella mensa scolastica e nell'asilo nido, nonché il numero dei pasti forniti nella mensa sociale;
 - b) report di somministrazione di prodotti biologici, provenienti da produzione integrata, DOP, IGP, SGT;
- 2) sottoscrizione dell'attestazione di conformità in corso di esecuzione entro 20 giorni dall'ultimazione delle prestazioni mensili;
- 3) emissione del certificato di pagamento, da parte della Stazione Appaltante.

Nella fattura dovrà essere specificato il numero dei pasti.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dall'appaltatore.

E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art.1664 C.C. "Onerosità e difficoltà dell'esecuzione".

ART. 8 – Risoluzione dell'appalto

Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga attuato secondo quanto previsto nel presente Capitolato Speciale, nel contratto d'appalto ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia, la stazione appaltante può recedere dal rapporto, rimanendo salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1433 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto le seguenti ipotesi:

- a) perdita dei requisiti di idoneità;
- b) non ottemperanza alle prescrizioni inerenti le modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato ovvero dal contratto ovvero dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia;
- c) mancato avvio del servizio nel termine fissato, ovvero abbandono o interruzione o sospensione o effettuazione con ripetute e gravi irregolarità, non dipendenti da cause di forza maggiore;
- d) gravi o ripetute irregolarità in ordine amministrativo o gestionale;
- e) inadempienza nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro e inosservanza delle norme in materia;
- f) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'impresa appaltatrice;
- g) messa in liquidazione dell'impresa appaltatrice;
- h) grave inosservanza delle norme in materia igienico-sanitaria;
- i) destinazione dei locali del centro di preparazione dei pasti o delle sale mensa ad usi diversi da quello stabilito dal contratto;
- l) manifestarsi di recidive nelle penalità di cui agli articoli 12 della Sezione 1, 4 della Sezione 2 e 6 della Sezione 3 del presente capitolato, nella misura specificata negli stessi articoli;
- m) subappalto non autorizzato.

Per le ipotesi di cui alle precedenti lettere a), f), g) del presente articolo, per le quali la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato, nelle altre ipotesi la risoluzione deve essere preceduta da formale contestazione scritta del fatto, nei termini di legge.

Rimane, comunque, in capo alla stazione appaltante la facoltà di applicare le penali di cui all'articolo 12 della sezione 1, all'articolo 4 della sezione 2 e all'articolo 6 sezione 3 del presente Capitolato Speciale.

Senza che per questo la ditta affidataria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta la piena facoltà della stazione appaltante di procedere, a suo insindacabile giudizio, alla revoca dell'affidamento dell'appalto nei sotto elencati casi:

- a) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
- b) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
- c) ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

ART. 9 – Rapporti con l'Appaltante

L'appaltatore, dopo la comunicazione di avvenuta aggiudicazione, dovrà indicare:

- a) Il nominativo del referente per la gestione generale del contratto, il suo recapito telefonico, fax e e-mail
- b) Il nominativo dei referenti operativi per ciascuno dei tre servizi (mensa scolastica, mensa sociale, cucina presso l'asilo nido)

I referenti devono essere reperibili al telefono nei giorni di servizio e per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio, ovvero dalle 7,30 alle 15,00.

ART. 10 – Disposizioni finali

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti e le prescrizioni vigenti, anche non richiamate all'interno di ogni parte del presente capitolato o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma durante l'appalto.

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra le parti il giudizio sarà demandato al Tribunale Civile del Foro di Cagliari, con esclusione del collegio arbitrale.