



COMUNE DI ASSEMINI
(Città Metropolitana di Cagliari)
Area Socioculturale, Istruzione e Sport

PROCEDURA APERTA
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
CUI S80004870921202200019 CIG 9818914828

Anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026

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 2023/24, 2024/25, 2025/2026.

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) 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) è contenuta nelle sezioni:

SEZIONE N. 1: Ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale

SEZIONE N. 2: Pasti pronti e mensa sociale

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.

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 a chilometro zero

Articolo 9 – Riduzione dei rifiuti

Articolo 10 – Riduzione degli sprechi alimentari

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

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 e primarie 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
- 4) Nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 10 marzo 2020, pubblicato su GURI n. 90 del 4 aprile 2020

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)

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.

ART. 2 – Durata, tempistica e consistenza

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici, 2023/24, 2024/25, 2025/2026.

Il numero di pasti presunti nel triennio è di n. **367.200**.

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.

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 10 marzo 2020, pubblicato su GURI n. 90 del 4 aprile 2020.

Nel presente Capitolato d'oneri si prescrive l'obbligo per l'Appaltatore all'applicazione dei Criteri Minimi Ambientali di cui al citato Decreto, parte C "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica", lettera a) Clausole contrattuali, relativamente a:

1. Requisiti degli alimenti
2. Flussi informativi
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti
6. tovaglie e tovaglioli
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'Appaltante inserisce nell'appalto, come "criteri minimi ambientali premianti":

- 1) l'impegno alla fornitura di prodotti a chilometro zero
- 2) progettazione e attuazione di soluzioni per la riduzione delle eccedenze alimentari
- 3) piano di comunicazione sull'applicazione dei criteri ambientali minimi
- 4) piano per la somministrazione di prodotti ittici di specie non a rischio

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.

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.

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", nonché 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 10 marzo 2020, pubblicato su GURI n. 90 del 4 aprile 2020

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
- 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 al centro cottura)
- 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 9,30.

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 ai "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 10 marzo 2020, sezione C, paragrafo A, punto 9.

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 a chilometro zero

Si obbliga l'Appaltatore ad applicare il Criterio Minimo Ambientale secondo le specifiche tecniche contenute nella parte c) "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica", sezione A "Clausole contrattuali", punto 1 "Requisiti degli alimenti" del DM 10 marzo 2020.

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

In sede di offerta tecnica, il Concorrente presenta il proprio piano di fornitura dei prodotti biologici a chilometro zero, di cui alla scheda punteggi n. 5

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.

E' in capo all'Appaltatore di predisporre in formato digitale e cartaceo il menu stagionale in uso, con evidenza dei prodotti biologici e a chilometro zero in somministrazione, al fine di rendere edotti sia i fruitori del servizio che la popolazione sull'utilizzo dei prodotti non convenzionali nella proposta alimentare della mensa scolastica.

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 – Riduzione degli sprechi alimentari

a) 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.

b) Riduzione di quantità su pietanze particolarmente soggette a non consumazione da parte dei bambini.

L'Appaltatore, in sede di offerta tecnica, formulerà una proposta di riduzione degli sprechi alimentari per particolari derrate particolarmente esposte a rifiuto da parte dei frequentatori, che comprenda il monitoraggio costante della reale consumazione e conseguenti adeguamenti della grammatura da mandare in lavorazione (cfr. Criteri Ambientali Minimi, A) Indicazioni generali per le stazioni appaltanti).

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 alimenti biologici a chilometro zero	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	€ 500,00
	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 contraveniente 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 43	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 tre 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 e mensa sociale) 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.
- 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.



COMUNE DI ASSEMINI

Menu primaverile – estivo per le scuole primarie e dell'infanzia

Firmato digitalmente da DONATINI MARINA
Data: 2021.03.24 09:48:09 +01'00

	1 ^a Settimana	2 ^a Settimana	3 ^a Settimana	4 ^a Settimana	5 ^a Settimana
Lunedì	Riso all'olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Malloreddus al pomodoro	Pasta 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	Pasta 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	Pasta al pomodoro fresco
	Scaloppina di pollo al limone	Cotoletta di pollo al forno	Omelette al formaggio	Prosciutto cotto	Platessa (*) panata
	Carote a julienne	Pomodori	Fagiolini al vapore	Patate al forno	Insalata mista (iceberg e carote)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Giovedì	Pasta con crema di zucchine	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto di basilico e prezzemolo fresco	Pasta con olio extra vergine e parmigiano
	Platessa (*) panata	Prosciutto cotto	Fesa di tacchino al pomodoro	Pecorino dolce	Sformato di zucchine e patate
	Insalata di pomodori	Fagiolini(*) al vapore con olio e limone	Patate al forno	Fagiolini (*) al vapore con olio e limone	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta
Venerdì	Pasta con tonno al naturale, olio e pomodorini	Pasta 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	Mozzarella	Coscia di pollo arrosto	Pecorino dolce
	Insalata mista (iceberg e pomodori)	Insalata mista (carote e lattuga)	Insalata mista (lattuga e cetrioli)	Insalata di pomodori	Carote a julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

(*) surgelato
Assemini, 8.3.2021

La Responsabile dei Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport
Dott.ssa Valentina Melis

Documento firmato digitalmente ai sensi del TU 445/2000 e del D.Lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate, che sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.



COMUNE DI ASSEMINI

Firmato digitalmente da DONATINI MARINA
Data: 2021.03.24 10:50:04 +01'00

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	Pasta 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	Carne bollita
	-----	Patate al forno	Insalata verde con uovo sodo	Insalata mista (lattuga e carote)	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale	Pasta all'olio	Pizza margherita	Zuppa di fagioli con riso e farro	Malloreddus al sugo
	Platessa (*) panata al forno	Sfornato di zucchine	Prosciutto cotto	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
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita	Riso all'olio e parmigiano	Pastina in brodo vegetale	Lasagne all'uovo con ragù di verdure	Minestrone di legumi misti
	Formaggio dolce	Fettina di manzo alla pizzaiola	Platessa (*) alla parmigiana	Vitello in umido	Polpette al sugo
	Insalata di iceberg	Bietole saltate	Verdure miste grigliate	Insalata di iceberg	Bietole saltate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione
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
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Venerdì	Risotto alla crema di broccoli	Passato di verdura e lenticchie	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Ravioli di ricotta al pomodoro
	Polpette al sugo	Platessa (*) panata al forno	Pecorino dolce	Palombo o nasello olio e limone (*)	Omelette con verdure
	Insalata di finocchi	Carote a julienne	Insalata di finocchi	Insalata di lattuga	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

(*) surgelato
Assemini, 8.3.2021

La Responsabile dei Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport
Dott.ssa Valentina Melis

Documento firmato digitalmente ai sensi del TU 445/2000 e del D.Lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate, che sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

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".

La tabella dietetica e le grammature sono approvate dal SIAN.

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 ricettario con indicazione degli allergeni.

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	adulti
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.
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
Omelette alle verdure al forno				
Uovo	50	70	90	100
Latte	5	7	9	10
Zucchine o peperoni	30	35	40	50
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.

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 qualitativo/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.

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.

ART. 2 – Durata, tempistica e consistenza

Nella sezione 2, l'appalto avrà la durata di tre anni sociali, 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026, fino ad agosto 2026. Il numero presunto dei pasti compresi nel triennio è pari a n. 37.574, 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.

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 (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 (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:

- la reiterazione per due volte di sanzioni ai punti 1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 22 del presente articolo
- l'applicazione di più sanzioni riguardanti l'intero appalto (mensa scolastica e mensa sociale) 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 ortofrutticoli.

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.

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.

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

4. 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.

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

6. 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 riporta il menu che l'Aggiudicatario dovrà eseguire nel corso dell'appalto:

 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

Assemini, 14.10.2020

Il Responsabile dei Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport
Dott.ssa Valentina Melis

Documento firmato digitalmente ai sensi del TU 445/2000 e del D Lgs. 82/2005
e rispettive norme collegate che sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

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".

La tabella dietetica e le grammature sono approvate dal SIAN.

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 ricettario con indicazione degli allergeni.

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.
Tortellini al sugo di pomodoro	
tortellini	160
Pomodori pelati o passata di pomodoro	120
Olio extravergine di oliva	12
Parmigiano reggiano	15
Cipolla e/o aglio, aromi	q.b.
Pasta al ragu di carne	
pasta	100
Pomodori pelati o passata di pomodoro	100
Macinato di manzo	50
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
Pasta al tonno e olio EVO	
pasta	100
Tonno in scatola al naturale	100
Olio extravergine di oliva	12
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 triturate	q.b.
Risotto alla milanese	

Riso	100
zafferano	1 bustina x 3 porzioni
Olio extravergine di oliva	12
Parmigiano reggiano	15
Cipolla, aromi	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.
Zuppa di legumi e verdure	
pasta	50
un legume a rotazione (ceci, fagioli, lenticchie)	50
patate	100
Pomodori o passata di pomodoro	25
Olio extravergine d'oliva	12
Cipolla, carote, sedano, zucchine	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 e sovracosce di pollo al forno	
Cosce di pollo	180
Aromi per carni	q.b.
Cotolette di pollo al forno	
Fettine di pollo	150
Panatura con uovo e pane grattugiato (quantità in percentuale sul peso)	20%

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.
Uova sode	
uovo	2 uova
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

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 e 4 della Sezione 2.

In ogni caso la ditta non può sospendere il servizio eccependo 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.

L'Appaltatore e ogni operatore impiegato nel servizio sono soggetti al rispetto del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n.62/2013, ai sensi dell'articolo 2, comma 3 del medesimo.

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, relativamente alle mense scolastiche. 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
- 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 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 e 2, 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), 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'articolo 102 del D. Lgs n. 50/2016, 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 nella mensa scolastica, distinti per alunni e insegnanti, nonché il numero dei pasti forniti nella mensa sociale;
 - b) report di somministrazione di prodotti biologici e a chilometro zero;
- 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 e gli estremi della Determinazione di aggiudicazione. 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 – Modifiche al contratto in corso d'appalto

E' possibile che, in applicazione dell'articolo 106, commi 1, lettere a), b) e c) e 12, del decreto Legislativo n. 50/2016 e ss.mm. e ii., venga richiesto all'Appaltatore un numero di pasti superiore o inferiore a quello annualmente previsto, nel caso in cui aumenti o diminuisca quantitativamente il numero degli alunni aventi diritto al servizio o il numero dei giorni di servizio.

Il corrispettivo dell'appalto verrà aggiornato annualmente, in seguito a motivata richiesta dell'Aggiudicatario ai sensi dell'articolo 106, comma 1 lettera a) del Codice dei Contratti, tenendo conto dell'indice ISTAT dei "prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati", calcolato sulla variazione percentuale rispetto allo stesso mese dell'anno precedente, ai sensi del D.L. n°4 del 27/01/2022, art.29.

ART. 9 – 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 e 4 della Sezione 2 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. 10 – 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 e e-mail
- b) Il nominativo del referente operativi per i due servizi (mensa scolastica e mensa sociale)

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. 11 – 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.