



Comune di Merlara

(PROVINCIA DI PADOVA)

AREA 1 SERVIZI ISTITUZIONALI E ALLA PERSONA

CAPITOLATO

CPV 55524000-9

CIG 93716599A7

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA COMPRESIVO DI SCODELLAMENTO PER GLI ANNI SCOLASTICI**

2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025

**CON LE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA
FORNIRE**

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica comprendente la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti presso il centro cottura prescelto dalla ditta aggiudicataria nonché il trasporto, la consegna dei pasti alla sede scolastica e lo scodellamento.

La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole,

secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni ed il personale avente diritto.

I servizi descritti verranno effettuati presso le seguenti sedi scolastiche:

Polo Unico Scolastico Dante Alighieri – Via Stradona n. 88 - 35040 Merlara (PD).

Pasti destinati agli alunni della Scuola Primaria e a quelli della Scuola Secondaria di 2° grado: circa 300 pasti settimanali per 5 giorni alla settimana per un totale presunto di 10.000 pasti annui.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore indicativo e potrà variare in relazione alla effettiva presenza degli utenti e ad eventuali modificazioni del calendario scolastico, per cui non costituisce impegno immediato per l'Amministrazione Comunale.

Il numero dei pasti potrà subire una variazione percentuale da – 30 % a + 30% senza che questo possa comportare alcuna variazione all'offerta praticata.

Art. 2 - DURATA

L'appalto avrà la durata di **tre anni scolastici, 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 dal 15/09/2022 al 30/06/2025**, salvo il diritto di recesso anticipato da parte dell'Amministrazione qualora alla scadenza dei primi sei mesi, da considerare come periodo di prova al fine di consentire all'ente una valutazione ampia e complessiva del rapporto, il servizio risultasse, a giudizio motivato dall'Amministrazione, eseguito in maniera non soddisfacente.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara;

Art. 3 - NORMATIVA APPLICABILE

L'appalto è disciplinato dalle disposizioni contenute nella determinazione a contrarre, nel bando, nel capitolo speciale, nel disciplinare di gara e risulterà applicabile, oltre agli articoli sopra richiamati del codice, esclusivamente la normativa espressamente richiamata negli atti di gara e nuovo Codice dei Contratti pubblici di cui al Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 (di qui in avanti designato Codice);

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato in nessun caso e per nessun motivo.

Nello svolgimento del servizio in oggetto, pertanto, l'appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge

Art. 4 - VALORE DI STIMA DELL'APPALTO E MODALITA' DI FINANZIAMENTO

L'importo stimato annuale dell'appalto è di € 50.000,00 più I.V.A 4% annuo e rapportato

all'intera durata dell'appalto è pari ad € 150.000,00 I.V.A esclusa. Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Ente appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente forniti. Pertanto l'Ente si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria.

L'appalto sarà finanziato con fondi propri dell'Ente e con le entrate derivanti dalle quote a carico degli utenti.

Art. 5 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Ai fini dell'aggiudicazione, l'Amministrazione valuterà le offerte sulla scorta dei seguenti elementi, con le modalità sottoelencate:

PREZZO – ELEMENTO ECONOMICO con incidenza massima 30 punti.

ELEMENTI ORGANIZZATIVI – QUALITATIVI con incidenza massima 70 punti.

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto comprensivo di scodellamento è fissato, IVA esclusa, in Euro 5,00.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Il valore del punteggio ottenuto secondo il parametro del prezzo sommato a quello ottenuto secondo il parametro delle caratteristiche qualitative, indicherà il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta presentata.

L'aggiudicazione potrà effettuarsi anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

In caso di parità di punteggio si aggiudicherà il servizio alla ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel parametro degli elementi organizzativi- qualitativi. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante pubblico sorteggio.

• ELEMENTO ECONOMICO (MAX 30 PUNTI)

N. ELEMENTI DELL'OFFERTA - PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE - PUNTEGGIO MASSIMO

Il prezzo a base d'asta, che le offerte non devono superare, comprensivo delle voci relative a tutti gli obblighi a carico dell'aggiudicatario è fissato in Euro 5,00, IVA esclusa, per singolo pasto prodotto (per un importo complessivo presunto nel periodo di riferimento di Euro 150.000,00 IVA esclusa). All'Impresa che avrà offerto il "costo pasto" più basso (IVA esclusa) non superiore a quello posto a base di gara verranno attribuiti 30 punti ed alle altre imprese punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula:

$X = PM \times OB : (OO \times 1,5)$; al valore ottenuto, considerando 2 decimali, saranno aggiunti 7 punti alla seconda offerta più bassa, 6 alla terza, 5 alla quarta e 4 alla quinta.

X = coefficiente totale da attribuire al concorrente

PM = punteggio massimo da attribuire (30)

OB = valore dell'offerta più bassa presentata

OO = valore dell'offerta che si sta considerando per l'attribuzione del punteggio

• ELEMENTI ORGANIZZATIVI QUALITATIVI (MAX: PUNTI 70)

N. ELEMENTI DELL'OFFERTA - PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE - PUNTEGGIO MASSIMO

1. Presenza operativa nel campo della ristorazione collettiva (max: punti 6).

Anni di esperienza maturata nel settore della ristorazione collettiva. In caso di imprese raggruppate è valutato solo il dato riferito alla ditta con la maggior esperienza.

Punti 0 inferiore o uguale a 4 anni

Punti 2 superiore a 4 fino a 7 anni

Punti 3 superiore a 7 fino a 10 anni

Punti 6 oltre i 10 anni

2. Servizi di ristorazione scolastica prestati nell'ultimo triennio dal Centro di cottura in oggetto -indicare anche il nome dei comuni serviti – (max: punti 3).

Il punteggio viene attribuito se sono stati effettuati servizi di ristorazione scolastica.

In caso di imprese raggruppate il punteggio è attribuito se almeno una delle ditte associate ha prestato il servizio.

Se sono stati effettuati 10 o più servizi **PUNTI 3**

Se sono stati effettuati meno di 10 servizi **PUNTI 0**

3. Distanza dal Centro di cottura dal luogo di consegna dei pasti (max: punti 12).

Si valuta la distanza dal centro di cottura dal luogo di consegna dei pasti, presumendo che a una minore distanza corrisponda un minor tempo di consegna e quindi una maggior qualità dei pasti.

Oltre 40 Km **PUNTI 0**

Entro 40 Km **PUNTI 5**

Entro 15 Km **PUNTI 12**

4. Certificazione di Sistema Qualità (max: punti 4).

Dichiarazione di possedere le seguenti certificazioni del sistema di qualità aziendale in corso di validità inerenti il servizio di ristorazione collettiva, rilasciate da organismi accreditati al fine di dimostrare la propria capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente applicando un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta:

I. UNI EN ISO 9001:2015 Certificazione di sistema di qualità nel settore della ristorazione

II. UNI EN ISO 22000:2005 OPPURE ISO 22000:2018 Certificazione del sistema di sicurezza alimentare

III. UNI EN ISO 22005:2008 Certificazione di rintracciabilità di filiera agroalimentare;

IV. EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit) oppure UNI EN ISO 14001:2015 Certificazione del sistema di gestione ambientale

In caso di imprese raggruppate il punteggio è attribuito se tutte le ditte associate sono certificate

Con 4 certificazione **Punti 4**

Con 2 certificazione **Punti 2**

Senza certificazione **Punti 0**

5. Disponibilità di un centro cottura di emergenza (punti 5).

Con disponibilità (indicare luogo e caratteristiche) **Punti 5**

Senza disponibilità **Punti 0**

6. Migliorie ed innovazioni (punti 5).

Attivazione e Gestione di un sistema informatico per l'iscrizione online al servizio di ristorazione scolastica per la prenotazione dei pasti, per la rilevazione giornaliera delle presenze e pagamento delle quote dei pasti entro il secondo anno scolastico;

Attivazione e gestione **Punti 5**

Mancata attivazione **Punti 0**

7. Rapporto tra il numero degli addetti mediamente presenti nel centro di cottura e il numero dei pasti prodotti al giorno (max: punti 9).

Il punteggio è attribuito riferendo il risultato ai pasti prodotti in un giorno da un singolo addetto

Punti 0 Rapporto maggiore 1/80

Punti 3 Rapporto tra 1/79 e 1/70

Punti 6 Rapporto tra 1/69 e 1/60

Punti 9 Rapporto minore 1/60

8. Qualifica del personale adibito alla produzione pasti (max: punti 11).

Il punteggio, cumulabile, viene attribuito in relazione alla qualifica del personale.

Punti 1 Presenza fissa giornaliera di un cuoco diplomato presso il Centro di cottura in oggetto

Punti 2 Presenza di un responsabile del centro di cottura dotato di esperienza di almeno cinque anni in posizione analoga

Punti 3 Presenza di un dietista responsabile della preparazione dei menù

Punti 5 Presenza di un responsabile HACCP laureato (tecnologo alimentare o equipollente) con esperienza almeno biennale

9. Documentazione relativa alla certificazione delle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP adottato dal Centro di cottura in oggetto (max: punti 5).

Viene valutata la presenza di tale elemento

Punti 0 Assenza di certificazione specifica

Punti 5 Possesso di certificazione specifica

10. Clausola sociale (max: punti 10).

Assorbimento di tutto il personale (2 unità) impiegato dal precedente operatore nel servizio di scodellamento

Punti 10

Assorbimento parziale (1 unità) del personale impiegato dal precedente operatore nel servizio di scodellamento

Punti 5

Mancato Assorbimento del personale impiegato dal precedente operatore nel servizio di scodellamento

Punti 0

Art. 6 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni evento comunque connesso al servizio di ristorazione reso presso le strutture comunali, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi nei confronti del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di Società Assicuratrici.

La ditta è tenuta a stipulare con primaria Compagnia, polizza assicurativa R.C. verso terzi estesa a

tutta la durata del contratto, con adeguati massimali, contro i rischi connessi all'espletamento del servizio.

La ditta garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico- sanitarie; è responsabile del funzionamento del servizio assunto, sia verso il Comune che verso i terzi.

Art. 7 - DEPOSITO CAUZIONALE

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà prestare garanzia pari al 10 % dell'importo del contratto.

Le garanzie sopra indicate possono essere presentate sotto forma di cauzione o fideiussione, a scelta dell'offerente.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione aggiudicatrice.

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione definitiva è costituita a garanzia degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dall'eventuale risarcimento di danni, nonché dal rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa dell'inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato alla ditta, in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della ditta aggiudicataria.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposita determinazione dirigenziale.

Art. 8 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- A) **Condizioni generali:** la ditta aggiudicataria provvederà alla preparazione, alla cottura, al confezionamento e al trasporto dei pasti presso i terminali di distribuzione rispettando tutte le disposizioni di legge e i regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. In particolare sarà seguito il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP (D. Lgs 155/97). Il menù dovrà essere diversificato giornalmente e corrispondere a quello concordato.

La ditta è tenuta a fornire:

- Le stoviglie ed il materiale accessorio a perdere (piatti, bicchieri, posate);
- Carrelli portavivande e carrelli termici, ove necessari, che a fine appalto rimarranno di proprietà della ditta appaltatrice;

- Tovaglioli di carta, tovaglette, vassoi in rapporto al numero dei pasti serviti;
- Contenitori autoriscaldanti con relativi cavi di allacciamento;
- Alimenti per il condimento (olio extravergine di oliva, aceto, sale fino, limone ecc.)

B) **Centro di cottura:** Il centro di cottura deve essere nella disponibilità diretta della ditta aggiudicataria per tutta la durata del contratto, deve presentare i requisiti richiesti e descritti nell'art. 28 del D.P.R. 26.3.1980 n° 327 ed essere debitamente autorizzato dall'Autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 2 della L. 30.4.1962 n. 283.

C) **Produzione:** I pasti dovranno essere prodotti in legume fresco – caldo, nella mattinata stessa della consegna, dalla cucina centralizzata della Ditta appaltatrice e forniti in multi porzione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere pasti in monoporzione, in particolari situazioni di emergenza.

Nell'approntare il servizio la Ditta deve:

- Produrre primi piatti asciutti, immediatamente prima del confezionamento e del trasporto;
- Condizionare nei contenitori termici la pasta e il riso, asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- Condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli alle rispettive sedi scolastiche dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire. Anche il condimento con il formaggio sarà effettuato all'atto del consumo del pasto; il formaggio da utilizzare sarà esclusivamente Parmigiano Reggiano o Grana Padano.

I pasti preparati, lo stato degli alimenti impiegati e il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi, devono rispondere alle indicazioni riportate nelle linee guida regionali di cui al decreto n 517 del 30.12.2003.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi al D. Lgs N° 155/97 e successive modificazioni e integrazioni, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nell'attività di produzione, fasi oppure operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del decreto legislativo sindacato (H.A.C.C.P : analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà adottare le seguenti misure di massima:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma dovrà essere eliminato in loco.

D) **Confezionamento, trasporto, consegna dei pasti:** la ditta sarà tenuta a recapitare , a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei contenitori ed automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiore a + 65° C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi, la temperatura

non dovrà superare i + 10°C.

I pasti multi porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es acciaio inossidabile) termici a chiusura ermetica, dotati di sistemi attivi di tenuta del calore. I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere muniti di idonea autorizzazione di cui agli artt. 43-44 D.P.R 327/80, ed essere in numero sufficiente a consentire le consegne nell'arco di 1 ora al massimo, a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura; l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di trenta minuti all'orario stabilito per la refezione. Il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata con riferimento al numero effettivo degli utenti.

Il numero dei pasti necessari verrà comunicato via fax o telefonicamente al centro di cottura dall'operatore scolastico in servizio presso le singole scuole, il quale provvederà a raccogliere i relativi "buoni pasto" dagli utenti. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione della scuola e/o dell'Ente appaltante, la ditta deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a rimediare all'inconveniente nel modo che riterrà più opportuno eliminando disagi all'utenza.

La Ditta si impegna al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e degli altri eventuali utensili utilizzati dalla stessa ditta per il trasporto dei pasti al terminale consumo.

Qualora nel corso dell'anno scolastico se ne verificasse l'esigenza, la ditta dovrà essere disponibile all'effettuazione di eventuali servizi aggiuntivi, come per esempio la raccolta dei buoni pasto e relativa gestione dei buoni, nonché la prenotazione dei pasti.

E) - Scodellamento dei pasti:

- **Preparazione delle sale di refezione.** Dovranno essere predisposti i tavoli per la refezione;
- **Distribuzione dei cibi.** Il cibo arrivato negli appositi contenitori dovrà essere preparato per la distribuzione e poi distribuito a ciascun alunno e agli insegnanti che li accompagnano i quali passeranno davanti ai contenitori con gli appositi vassoi; la distribuzione dei cibi dovrà avvenire all'interno degli orari, secondo le indicazioni dell'Ufficio Servizi Scolastici.
- Dovranno inoltre essere assicurati: la **pulizia e il riordino dei tavoli dopo i pasti**, il **lavaggio di primo livello delle stoviglie** e la **gestione dei rifiuti**;

Il numero degli alunni e gli orari hanno valore indicativo e potranno variare in relazione alla effettiva presenza degli utenti e ad eventuali modificazioni del calendario scolastico, per cui non costituiscono impegno immediato per l'Amministrazione Comunale.

Art. 9 - CARATTERISTICHE DEL MENU' E PRODOTTI ALIMENTARI- INDICAZIONI GENERALI

I menù dovranno essere predisposti secondo le indicazioni contenute nell'allegato al presente Capitolato "Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari da fornire", .

I menù saranno strutturati su almeno quattro settimane a rotazione, e potranno essere sottoposti a verifica da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della competente A.S.L. n° 6.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali (ingredienti utilizzati, grammatura, tipo di frutta e verdura ecc.). La programmazione dei menù deve essere sempre esposta nei locali adibiti a mensa.

Il pasto per gli alunni delle scuole Primarie e secondarie di 1° grado sarà composto da:

- Primo piatto;
- Secondo piatto;

- Contorno;
- Pane;
- 1 dessert (frutta fresca, budino, yogurt, torta, gelato);
- Acqua minerale naturale.
-

Come alternativa, saltuariamente, può essere fornito agli utenti il cosiddetto “piatto unico” che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, pasta e fagioli ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da contorni.

La ditta si impegna a fornire diete particolari agli utenti che ne facciano richiesta, per motivi di salute, su presentazione di certificato medico. Con le diete sopracitate, la ditta appaltatrice garantirà inoltre il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose.

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole dovrà prevedere una maggiorazione, in media 4-5 pasti su quelli prenotati, per far fronte ad eventuali necessità contingenti.

Se richiesto dalla scuola, sarà possibile fornire un menù alternativo composto da pasta o riso in bianco, o minestra in brodo vegetale e formaggi, in caso di indisposizione temporanea di un utente e comunque eccezionalmente.

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

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione. Per quanto concerne alcuni prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare:

- Olio extravergine d'oliva
- Pasta: di semola, di grano duro e/o integrale, resistente alla cottura. Deve presentare, all'atto del consumo tutte le caratteristiche organolettiche derivanti da una cottura adeguata, con particolare riferimento alla consistenza; è consigliabile una variazione dei formati per garantirne l'alternanza.
- Riso: sarà da preferire il riso parboiled.
- Frutta: la frutta fresca proposta al consumo dovrà essere servita a temperatura adeguata e presentare tutte le caratteristiche commerciali tipiche della categoria di appartenenza ed i relativi valori organolettici derivanti esclusivamente da maturazione naturale. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale. Dovrà essere accompagnata da un documento attestante l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante) e, per prodotti da agricoltura biologica, l'Ente di certificazione e controllo.
- Legumi: freschi, secchi e surgelati.
- Verdura: La verdura proposta al consumo deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata. Vanno utilizzare verdure di stagione oppure surgelate, appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.
- Formaggi: Saranno utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti con preferenza per i formaggi D.O.P. Non è previsto l'utilizzo di formaggi fusi.
- Pane: Utilizzare pane fresco di giornata, panino da 50 gr. confezionato singolarmente.

Va evitato il pane riscaldato e surgelato.

- Carni: (bovine, suine, avicuniole). Devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti

abilitati C.E.E., fermi restando tutti i requisiti microbiologici, di taglio e di rintracciabilità; le carni proposte al consumo previa cottura devono presentarsi con accettabile uniformità delle porzioni e somministrate alle temperature organoletticamente e astronomicamente ottimali. Andranno alternate le parti magre di carne di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino e suino. Per le sole carni bovine l'eventuale utilizzo, per la cottura, di tagli anatomici congelati deve figurare su apposito documento accompagnatorio, recante anche le motivazioni di tale scelta ed il nome del produttore/confezionatore degli stessi tagli congelati.

- Pesce: Saranno utilizzati pesci surgelati o freschissimi deliscati, filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere cotti mediante frittura. Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento C.E.E.
- Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza sarà mediamente quindicinale).
- Prosciutto: Va utilizzato prosciutto crudo oppure cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza sarà mediamente quindicinale)
- Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A – extra di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.
- Latte: utilizzare latte fresco pastorizzato, intero o parzialmente scremato.
- Aromi: sono da utilizzare basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio ecc. Non devono essere utilizzati: pepe, peperoncino e salse piccanti, estratti per brodo a base di glutammato monopodico.
-

Art. 10 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il Servizio non deve subire interruzioni. Le interruzioni per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità se comunicate tempestivamente. In caso di sciopero programmato del personale o dei destinatari finali del servizio, sarà data comunicazione all'appaltatore in tempo utile.

Per scioperi del personale dell'Appaltatore, sarà onere dello stesso darne comunicazione all'Amministrazione con congruo preavviso, possibilmente non meno di 48 ore prima, cercando però quando possibile, di fornire un servizio alternativo, come preparazione di pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda ULSS.6.

In tutti i casi di scioperi in cui vengano rispettate le suddette condizioni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte in ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzione energia elettrica, erogazione gas, ecc.).

L'Appaltatore si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a uno o due giorni massimo.

E' fatto salvo il diritto del Comune appaltante di sopprimere il servizio di ristorazione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 11 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per causa di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali, nevicate, impraticabilità delle strade ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata

alcuna penalità. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art 21 del presente capitolato.

Art. 12 - PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso la cucina centralizzata della ditta, al trasporto, ricevimento, proporzionatura, distribuzione, riassetto locali, è a carico della ditta appaltatrice. Il personale dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle norme e dei contratti collettivi di lavoro di categoria nazionali e locali, in vigore nel luogo in cui si effettua la prestazione.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La ditta aggiudicataria è obbligata a rispettare le norme relative all'assunzione mediante passaggio diretto del personale dell'impresa cessante, addetto allo svolgimento dei servizi presso le scuole (distribuzione pasti e pulizia). La ditta è inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale, di tutte le disposizioni e previdenze antinfortunistiche vigenti per legge.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari richiesti dalla vigente normativa, in particolare dovrà essere formato professionalmente ed aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della ristorazione collettiva.

La consistenza numerica del personale dovrà essere tale da assicurare un servizio continuo ed efficiente.

La ditta deve ottemperare a quanto richiesto dal d. Lgs. 626/94 attuativo di direttive C.E.E. riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Art. 13 - REFERENTE RESPONSABILE

La ditta appaltatrice è tenuta ad eleggere domicilio per qualsiasi comunicazione, notificazione, ecc. riguardante l'appalto. La stessa individuerà presso domicilio eletto, un responsabile referente per l'appalto.

Nominativo e recapito telefonico del referente responsabile nonché domicilio, dovranno essere comunicati in forma scritta all'Amministrazione Comunale.

Art. 14- CONTROLLO DI QUALITA'

La ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D. Lgs n° 155/97 e successive modificazioni e integrazioni. La ditta dovrà controllare costantemente lo svolgimento del servizio, prospettando, ove necessario, soluzioni tecniche ed organizzative per il suo miglioramento e su quanto ad esso connesso.

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto previsti dal presente capitolato. E' inoltre sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento necessari all'individuazione delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti ed essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie previste per legge.

Art. 15 - VERIFICHE DEL SERVIZIO E SICUREZZA

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 17 e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli sull'esecuzione dei servizi, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei ed opportuni.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali, refettori, ecc. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le disposizioni stabilite nel presente capitolato, nonché la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti forniti. L'Ente appaltante potrà avvalersi anche di esperti esterni. La ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle verifiche tutta la collaborazione necessaria.

La Ditta dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

Art. 16 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura. I campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0° C/ + 4° C per 72 ore con un cartello riportante la dizione "campionatura del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

Art. 17 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il rapporto contrattuale si intende formalizzato con l'invio alla ditta aggiudicataria della determinazione di aggiudicazione definitiva. Le clausole contrattuali sono contenute nel presente capitolato e nel disciplinare, già firmati digitalmente in sede di gara dalla stazione appaltante e dal rappresentante dell'impresa;

Art. 18 - CORRISPETTIVI

Spetta alla ditta appaltatrice il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario del pasto definiti in sede di aggiudicazione, moltiplicato per il numero effettivo dei pasti erogati. Il corrispettivo sarà liquidato dall'Amministrazione Comunale entro 30 gg. dalla data di ricevimento delle fatture elettroniche con split payment. Il pagamento avverrà dietro presentazione di fatture mensili posticipate. La liquidazione resta comunque subordinata alla dimostrazione, da parte dell'appaltatore, dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali obbligatori per legge. L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di detrarre dall'importo spettante quello derivante da eventuali esecuzioni in danno, da pene pecuniarie per inadempienza e da quant'altro dovuto. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese ecc. necessarie per l'esecuzione del servizio.

Art. 19 - COSTO DELL'APPALTO

I prezzi unitari definiti in sede di gara non subiranno variazioni nel corso di ciascun anno. A partire dal secondo anno di svolgimento del servizio, la ditta potrà richiedere l'adeguamento dei prezzi corrispondentemente alla variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo rilevata dall'ISTAT.

Art. 20 - DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere direttamente o indirettamente il contratto o di subappaltare anche parzialmente, il servizio.

In caso di violazione di quanto sancito, il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

Resta salva la possibilità per l'aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le indicazioni di cui all'art. 8 lett. D).

Art. 21 - IRREGOLARITA' DEL SERVIZIO E PENALITA'

Qualora sorgessero problemi nella consegna totale o parziale dei pasti, o del materiale a perdere (stoviglie, tovaglette, condimenti ecc.) la ditta è tenuta a reintegrare la fornitura in tempo utile. Qualora la ditta non ottemperi all'obbligo di rimediare all'inconveniente, l'Amministrazione ha la facoltà di provvedere addebitando ogni spesa effettuata a carico della ditta e di applicare una penale di € 500,00 con la sola formalità della contestazione degli addebiti.

Ogni altra inadempienza alle clausole previste dal presente capitolato e dalle modalità e condizioni generali previste dal contratto, comporterà l'applicazione di una penale da € 100,00 ad € 1000,00.

A tal fine, la ditta riceverà apposito richiamo in forma scritta contenente l'indicazione dell'inadempimento riscontrato e l'ammontare della penale da applicare. Se entro otto giorni dalla data delle comunicazioni di inadempienza la ditta non fornirà alcuna giustificazione, l'Amministrazione provvederà a trattenere la penalità in sede di liquidazione del corrispettivo.

Art. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempienze o comportamenti omissivi ripetuti nell'espletamento del servizio o di violazione di legge attinenti lo svolgimento del servizio, l'Amministrazione avrà facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere alla risoluzione del contratto e all'incameramento del deposito cauzionale.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di risolvere il contratto qualora i pasti forniti non siano rispondenti alle caratteristiche qualitative, merceologiche, organolettiche, igienico-sanitarie, previste dal presente capitolato, dalle normative in materia e dalle vigenti linee guida regionali.

Con la risoluzione del contratto per le cause anzidette, sorgerà per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio. In tal caso il Comune si rivarrà sulla Ditta appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, quantificati nella somma pari alla differenza di prezzo tra quello praticato rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla Ditta subentrante, nonché nelle spese sostenute dal Comune per l'eventuale riappalto del servizio. Esso sarà prelevato dal deposito cauzionale e dagli altri crediti dell'Impresa.

L'impresa può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

Art. 23 - CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato è competente il Foro di Rovigo.

Art. 24 - NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

Art. 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Per quanto attiene il trattamento dei dati, sia il Comune che la Ditta affidataria sono tenuti ad ottemperare a quanto disposto dalle vigenti norme in materia di trattamento e protezione dei dati personali”.

IL RESPONSABILE AREA 1

SERVIZI ISTITUZIONALI E ALLA PERSONA

D.ssa Pasotto Luciana

IL RUP

DE TOGNI FAUSTO

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA FORNIRE (allegato al Capitolato Speciale di Appalto)

Per la preparazione dei pasti l'Amministrazione Comunale intende utilizzare prodotti biologici, prodotti di “produzione integrata”, prodotti a “Freschezza Garantita” e prodotti del Commercio Equo e Solidale. L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche risponde alle vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 - L.R. del Veneto n. 1 del marzo 2002 n. 6 - DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 con revisione avvenuta col DM 10.03.2020).

Per prodotto “biologico” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n.

834/2007 e s.m.i. - n. 889/2008 e s.m.i. - n. 1235/2008 e s.m.i. - n. 710/2009 e s.m.i.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura “in via di conversione”. Si richiede, quindi, che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca gli alimenti con le caratteristiche e l'origine individuata al punto 5.3.1 “Produzione di alimenti e bevande” del DM dell’Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e dal DM 18.12.2017, nelle quantità minime definite dalla qualificazione di eccellenza di cui al DM 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche” (G.U. 5 aprile 2018, n. 79), in particolare:

- a) Yogurt, uova e succhi di frutta (privi di aggiunta di zuccheri) devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi per il 100% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto;
- b) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), olio extravergine di oliva devono provenire:
 - per almeno il 90% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il “calendario di stagionalità” allegato A del DM dell’Ambiente e della Tutela del Territorio 10.03.2020. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- c) Prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt) devono provenire:
 - per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE)

n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

d) Carne e derivati devono provenire:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 15% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi.

e) Pesce deve provenire per almeno il 50%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 10% e devono essere adeguatamente motivate.

Nella realizzazione del servizio si intende inoltre premiare chi fornirà i prodotti del commercio equo e solidale, come previsto dal DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011.

Per prodotti "Freschezza Garantita" si intendono i prodotti per i quali il periodo che intercorre tra la raccolta e il consumo non sia superiore a 3 giorni, che, pertanto, garantiscono la massima qualità in termini nutrizionali, dal punto di vista organolettico ed operativo.

L'appaltatore dovrà indicare quali sono le Imprese fornitrici dei prodotti da agricoltura a "freschezza garantita", allegando per ogni Azienda interessata l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico.

Per prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica si intendono i prodotti identificati come:

- "DOP" (Denominazione di Origine Protetta);

- "IGP" (Indicazione Geografica Protetta);

Per prodotto "tradizionale" (PAT – prodotto agroalimentare tradizionale) si intende un prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (elenchi di cui al D.M. 18.7.2000 e s.m.i.).

Per prodotti provenienti dal circuito del commercio equo-solidale si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

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

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiamano i seguenti documenti:

- "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto "Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e relativo allegato A.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.

La ditta deve attenersi alle indicazioni di preparazione dei piatti ed ai criteri di separazione di cui all'allegato 1 D.M. 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79).

Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle norme suindicate ed inoltre deve:

- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;

- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox;
- ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Tutte le preparazioni e cotture devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, nel centro di cottura dedicato al presente servizio, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore dei prodotti entro 2 ore dal termine della cottura, refrigerazione a +4°C entro le successive 2 ore).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti uso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;

- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco)
- modalità di cottura come soffrittura.

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

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e delle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto. In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute nell'ALLEGATO 3 - SCHEDE PRODOTTI di detto atto regionale al momento vigente.

E' vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. Non potranno pertanto essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM".

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificati correttamente e collocati separatamente. Gli imballaggi devono rispettare le specifiche tecniche di base previste dai CAM vigenti.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o olii (come formaggi o salumi).

I cibi non conformi rilevati presso il punto di distribuzione dovranno essere eliminati presso il plesso scolastico al termine del servizio di distribuzione, salvo diverse indicazioni delle autorità competenti e dell'Amministrazione Comunale in accordo con la Ditta Aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta Aggiudicataria deve inviare all'Ufficio Comunale competente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, i nominativi dell'azienda fornitrice, il nome commerciale dei prodotti utilizzati, le schede tecniche.

Le schede tecniche di prodotto, devono contenere le caratteristiche qualitative/commerciali (peso e/o pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ingredienti, specifiche sugli allergeni, etc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, etc.), le caratteristiche nutrizionali, e altre informazioni utili a qualificare il prodotto.

Nel rispetto dei CAM vigenti, Allegato 1, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10.03.2020, in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, a titolo esemplificativo, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2008) e dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Durante l'esecuzione del contratto, in qualsiasi momento il RUP e/o il Direttore dell'esecuzione potranno richiedere documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti previsti e che gli stessi siano conformi alla vigente normativa in materia e al presente capitolato.