



COMUNE DI ELMAS

CITTA' METROPOLITANA DI CAGLIARI

CAPITOLATO DI GARA

PREMESSO CHE:

Il servizio di refezione scolastica è ad ogni effetto un servizio di pubblico interesse, per nessuna ragione deve subire interruzioni.

Il servizio dovrà comunque svolgersi nel rispetto delle normative mirate al contenimento della diffusione del virus Covid-19:

- 31 Gennaio 2020 dichiarazione del Consiglio dei Ministri dello stato di emergenza sanitaria per l'epidemia da coronavirus a seguito della dichiarazione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità di emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale;
- Circolare n. 5443 del 22/02/2020 del Ministero della salute contenente nuove indicazioni e chiarimenti in merito all'epidemia da COVID-19;
- DPCM del 1° marzo 2020, con il quale sono state adottate nuove ed ulteriori misure urgenti per il contenimento del contagio, valide su tutto il territorio nazionale, nonché specifiche misure di informazione e prevenzione;
- DPCM del 4 marzo 2020, con il quale proprio in considerazione dell'evolversi della situazione epidemiologica e del carattere estremamente diffusivo dell'epidemia che ha fatto registrare un incremento dei casi di contagio sull'intero territorio nazionale, sono state adottate ulteriori disposizioni attuative del D.L. n° 6 del 23 febbraio 2020 applicabili sull'intero territorio nazionale, al fine di garantire uniformità nell'applicazione dei programmi di profilassi elaborati in sede internazionale ed europea;
- DPCM dell'8 e del 9 marzo 2020 e successivi, mediante i quali si estendono le misure urgenti di contenimento del contagio di cui all'art. 1 del DPCM dell'8 marzo sull'intero territorio nazionale e si fermano importanti attività produttive ed aziende nonché tutti i servizi pubblici e privati per attività di aggregazione e socializzazione;
- Ordinanza n° 27 del 02/06/2020 del Presidente della Regione Sardegna "Ulteriori misure straordinarie ed urgenti di contrasto e prevenzione della diffusione epidemiologica da COVID-19 nel territorio regionale della Sardegna";
- "Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza Covid-19" del Dipartimento per le politiche della famiglia, allegato del DPCM n° 8 del 17/05/2020, pubblicate in Gazzetta Ufficiale l'11/06/2020;

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l'Amministrazione Comunale di Elmas e l'appaltatore in relazione all'affidamento del servizio Mensa Scolastica a ridotto impatto ambientale, a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, nonché del personale docente e non docente (previa autorizzazione del dirigente Scolastico siglata dal Responsabile del Settore Servizi alla Persona) avente diritto alla mensa per il periodo strettamente correlato al calendario scolastico.

Si informa che il servizio di ristorazione scolastica viene garantito per i mesi sino a chiusura A.S. 2023/2024 fino a giugno 2025 (per ogni anno solare: da gennaio a giugno - da ottobre a dicembre). Si specificano di seguito i periodi richiesti per l'appalto:

- Anno 2023: (presumibilmente) dal 09/01/2023 al 23/12/2023 e dal 01/10/2023 al 23/06/2024 – dal 01/10/2024 al 23/12/2024 – dal gennaio 2025 al 30 giugno 2025;

Il periodo di erogazione del servizio è strettamente legato al calendario scolastico (sospensioni varie, festività, scioperi, chiusure straordinarie disposte con ordinanza sindacale, ecc...). Sarà cura dell'appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario tramite contatti diretti con il Settore Pubblica Istruzione e con l'Istituzione Scolastica.

Alla scadenza del contratto il rapporto è sciolto di diritto.

Art. 2 – SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

L'aggiudicatario deve garantire:

1. l'approvvigionamento di tutte le materie prime;
2. la preparazione e il confezionamento dei pasti, preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati;
3. il trasporto dei pasti dal centro di cottura della Ditta aggiudicataria nella sede scolastica indicata nel capitolato, la consegna che deve avvenire entro max 30 minuti;
4. la distribuzione e somministrazione dei pasti;
5. la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità sanitarie (certificate dal medico pediatra) o religiose, nonché diete in bianco;
6. la preparazione dei tavoli, il porzionamento, la distribuzione dei pasti a tavola e assistenza agli alunni;
7. la vigilanza ed il controllo sulla qualità delle materie utilizzate per la preparazione dei pasti;
8. la fornitura dei materiali necessari e accessori alla preparazione, consumo e distribuzione dei pasti, compresi i piatti e bicchieri esclusivamente in carta biodegradabile e riciclabile, i tovaglioli e le tovaglette di carta, le stoviglie e le posate in carta biodegradabile (non è ammessa la plastica);
9. il tovagliato che deve essere in carta biodegradabile, colorato per rallegrare l'ambiente ed il momento del pasto;
10. lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei locali adibiti alla preparazione e al consumo dei pasti, dei locali accessori, dei tavoli, delle attrezzature. Al termine del servizio dovrà essere effettuata la pulizia e sanificazione delle sale mensa (compreso il lavaggio dei pavimenti, tavoli e sedie) in ottemperanza delle vigenti norme anti-Covid 19: "Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza Covid-19" del Dipartimento per le politiche della famiglia, allegato del DPCM n° 8 del 17/05/2020, pubblicate in Gazzetta Ufficiale l'11/06/2020;
11. l'utilizzo di prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti a ridotto impatto ambientale, ecologici e biodegradabili (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n°21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D. Lgs 25 febbraio 2000 n° 174 sui biacidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n°392 sui presidi medico-chirurgici;
12. il conferimento del cibo avanzato presso canili/gattili e/o fattorie della zona;
13. il ritiro, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle regole fissate dal Comune di Pula. L'Amministrazione effettuerà verifiche in corso di esecuzione del contratto.

Nello specifico, in riferimento al punto 1 devono essere osservate le seguenti prescrizioni.

Tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, ad eccezione di particolari tipologie (es.: le banane), dovranno essere preferibilmente di provenienza sarda, ovviamente se i prodotti richiesti sono prodotti in Sardegna.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti contenenti OGM.

CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (provenienti da allevamenti sardi)

A. Carni bovine fresche

Le carni fornite dovranno appartenere a vitelloni di prima scelta in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento nei seguenti tagli: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello ed in pezzi anatomici. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo.

Per carni di vitellone si intendono le carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore rosso rosa; consistenza delle carni soda a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le carni di vitellone, conformi al D. Lgs. 19/04/1994 n. 286, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida di peso vivo superiore a kg. 300 e peso morto oltre kg. 150 in canale. La carne dovrà essere non congelata né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui il D. Lgs. n. 118 del 27/01/1992 riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

B. Pollame

I vari tipi di pollame dovranno essere sempre freschi classe A ai sensi del Regolamento C.E.E. 1906/90 esclusivamente allevati a terra.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 gg. e non inferiore a 12 ore dal consumo e alla stessa deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

E' escluso dalla somministrazione il pollame congelato.

Saranno sempre esclusi perciò, e rifiutati i polli, i tacchini di qualità inferiore alla prima o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario. In particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 germi per grammo.

Per la somministrazione dei pasti dovranno essere utilizzate esclusivamente le seguenti parti:

- Petti di Pollo: corrispondenti ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale; corrisponderanno ad un peso complessivo singolo di circa gr. 350 compreso il filetto, devono essere privati della pelle e dei grassi.

- Cosce di pollo con anca: dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a gr. 130 circa, saranno ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non dissecata, senza penne, plumule e screpolature.

- Petto di tacchino: sarà accettata solo la parte chiamata "fesa di tacchino senza ala" di peso non inferiore a kg. 2.500, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea in corrispondenza della carena dello sterno, può residuare una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il colorito deve essere solo lievemente rosato, con carni compatte, senza soffiature emorragiche.

C) Prosciutti

Prosciutto cotto, confezionato sottovuoto, disossato.

Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato confezionato sottovuoto e/o parte denominata "spalla".

La fetta sarà compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non presenterà alterazioni di sapore, odore, colore, né iridizzazione, picchettatura, alveolature o altri difetti.

D) Uova

Le uova da fornire dovranno essere fresche, di guscio scuro, di cat. A pezzature 60/65, con i requisiti previsti dalla Legge 419 del 3/5/1971, dal Regolamento Comunitario n. 2772 del 29/10/75 e successive modifiche. Dovranno riportare sulla confezione la data di imballaggio e del termine minimo di conservazione. Le uova dovranno essere conservate in frigorifero a + 4°.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

A) Frutta fresca ed agrumi

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di prima categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la calibratura e grammatura richiesta;
- d) essere omogenei e uniformi, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

In particolare:

- Mele (varietà Golden e Stark) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180, devono essere fornite mele di provenienza nazionale, preferibilmente prodotte in Sardegna.

- Pere (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

- Arance (varietà Navel, Tarocco, Moro, Washington) (prodotte in Sardegna): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

- Pesche (varietà pasta gialla, pasta bianca e nettarina) (prodotte in Sardegna): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr. 120.
- Uva da tavola (prodotta in Sardegna): deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; rimondati; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.
- Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90.
- Mandarini - Mandaranci (prodotti in Sardegna): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.
- Albicocca (prodotta in Sardegna): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.
- Ciliegie (prodotte in Sardegna): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine.
- Banane devono possedere le caratteristiche generali riportati alla voce "Mele". La provenienza deve essere di zone a denominazione di origine protetta D.O.P. o anche di indicazione geografica protetta I. G. P.;

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio.

Dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n. 441 del 5/08/1981 e la n. 211 del 5/06/1984 e relativi decreti attuativi.

B) Verdura fresca prodotta in Sardegna

Gli ortaggi dovranno:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) per partite, appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza;
- f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie o coltivazione, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

g) essere indenni, cioè: esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);

h) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;

i) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. In particolare:

- Patate (patate comuni e patate novelle prodotte in Sardegna): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

- Carote (prodotte in Sardegna): devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.

- Pomodori da insalata (prodotti in Sardegna): devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

- Zucchine (prodotte in Sardegna): devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

- Ortaggi a foglia (prodotti in Sardegna): devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite.

- Insalata (di produzione nazionale preferibilmente prodotta in Sardegna) (varietà: Iceberg, lattuga e Romanella). Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

a. abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;

b. siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura. In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere di buona qualità, sana, pulita, intera, turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso sbalzo termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al pronto consumo;

- non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione.

C) Legumi

I legumi secchi prodotti in Sardegna devono essere:

- a. puliti;
- b. di pezzatura omogenea;
- c. sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- d. privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- e. privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- f. uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare: il 13%).

PANE, PASTA, RISO E PRODOTTI DA FORNO

A) Pane

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 4/7/67 n. 580 e seguenti).

Il pane dovrà essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione.

Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale, lievito naturale.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 6/8 h. dalla sfornatura.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Il pane dovrà essere: confezionato in panini tipo "rosetta" servito tagliato o spianatina oppure carasau.

B) Pasta

La pasta di semola di grano duro dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge 4/07/1967 n. 580 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare:

- ☒ umidità massima: 12,50%;
- ☒ ceneri su sostanze secca: minimo 0,70%, massimo 0,90%;
- ☒ cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%;
- ☒ sostanze azotate: minimo 10,50%;
- ☒ acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri di alta qualità. Essa dovrà essere essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata avariata o colorata artificialmente.

Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.

C) Riso parboiled ribe prodotto in Sardegna

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

D) Gnocchetti Sardi

Devono presentare le caratteristiche proprie della pasta, suindicate.

E) Prodotti per diete speciali

I prodotti dietetici necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Sanità e sono soggetti al D. Lgs. n. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R n. 578 del 30/05/1953.

OLIO E PRODOTTI CONSERVATI

A) Olio extra vergine d'oliva biologico Sardo

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine di oliva" biologico: esso dovrà essere purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopraccitata e dovrà essere in possesso di tutte le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche di tali olii.

Inoltre, l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di muffa, di fumo, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'oliva. Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna. Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Saranno rifiutati i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa o simili.

B) Pomodori pelati prodotti in Sardegna

I pomodori pelati devono essere di raccolta relativa all'anno in cui vengono utilizzati. Dovranno essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, devono presentare il colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, odore e sapore caratteristici del pomodoro, privi di odori e sapori estranei privi di coloranti e conservanti artificiali, privi di larve e altri parassiti, conformi alle caratteristiche e prescrizioni di cui alla legge n. 96 del 10/03/1969, e relativo regolamento di esecuzione. Dovranno essere di qualità superiore come dall'art. 2 lett. g) del D.P.R. 11/04/1975 n. 428.

In particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco, al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%. La banda stagnata deve possedere requisiti previsti dalla legge 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21/03/1973 e successive modificazioni. Ogni contenitore deve riportare: tutte le indicazioni previste nel D.P.R. 26/03/1980 n. 327 art. n. 64 e D.L. 109 del 27/01/1992.

LATTICINI

A) Parmigiano reggiano o grana padano

Il formaggio da fornire dovrà essere:

- 1) PARMIGIANO-REGGIANO DOP o GRANA PADANO DOP. Il formaggio deve avere 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo, con contenuto minimo di materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore ai 32%.
- 2) FORMAGGIO da grattugia prodotto con latte vaccino sardo. Le confezioni dovranno recare ben visibile il nome dell'impresa produttrice, composizione, ingredienti e data di scadenza del prodotto.

B) Formaggi molli prodotti in Sardegna

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme di cui al R.D.L. 15/10/1925 n. 2033 e successive modificazioni, e per il contenuto di materia grassa come da R.D.L. n. 1177 del 15/07/1938 e successive modifiche. Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa. Non presenteranno alterazioni esterne o interne.

I tipi di formaggio da somministrare saranno i seguenti:

mozzarella di latte sardo vaccino confezioni da gr. 30, 100, 125 del tipo "fior di latte";

dolce sardo

Gruviera o fontina

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D. Lgs. n. 110 del 27/01/92. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

a) la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";

b) il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

I pesi indicati in tabella sono da intendere a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

A) Pesce fresco (merluzzo privo di spine, platessa priva di spine)

B) Pesce surgelato

I filetti di merluzzo e i filetti di nasello "surgelati" (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) dovranno essere di pezzatura di gr. 100 circa ciascuno, non frammentati, senza pelle e deliscati e privi totalmente di spine. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria.

Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale.

Per le caratteristiche del pesce "surgelato" dovranno essere osservate tutte le disposizioni del richiamato Decreto Legislativo n. 110 del 27/01/1992.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

C) Pesce congelato

Deve essere conforme alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovrà presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria ed alla consuetudine del mercato locale. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di

laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto congelato con buona tecnica industriale, ben confezionato e conservato per un periodo di tempo compatibile con la qualità richiesta dal presente capitolato.

A richiesta del Comune la ditta appaltatrice dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Il pesce a scongelazione e cottura avvenuta non dovrà emanare odore di ammoniaca. I pesi indicati sulle tabelle dietetiche sono da intendersi, a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

Altre caratteristiche di alcuni prodotti di più largo consumo:

Filetti di platessa: devono avere colore bianco, essere catalogati con un sistema di numerazione commerciale cui corrisponde un equivalente qualità: 3 = filetto di platessa in pezzatura unica di gr. 100 - 120 glassatura esclusa. Non saranno accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla. Bastoncini di pesce. Nel caso di utilizzo di filetti di platessa o bastoncini di merluzzo pre-impanati, l'impanatura deve avere la seguente composizione: pangrattato, farina, acqua.

ACQUA

Acqua minerale prodotta in Sardegna

L'acqua minerale da somministrare sarà del tipo: "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica, conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/92 n. 542, in particolare la presenza dei nitrati dovrà essere nei limiti di quanto stabilito dall'art. 6 dello stesso Decreto per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

L'acqua ai tavoli dovrà essere somministrata solo in bottiglie di vetro a rendere e/o installare erogatori d'acqua.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si fa espresso rinvio alle linee guida emanate dalla R.A.S. con la Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 che costituisce allegato al presente.

Art. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Il presente capitolato è disciplinato sulla base di quanto previsto dal Decreto Ministeriale del 11 Aprile 2008 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n°107 e nel rispetto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale serie generale n° 220 del 21/09/2011 ossia nel rispetto della sostenibilità ambientale. Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza delle seguenti norme:

➤ Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel Settore della Pubblica Amministrazione adottato con il Decreto Ministeriale dell'11Aprile 2008 (G.U. n° 107 del 8 maggio 2008) e aggiornato con Decreto 10 Aprile 2013 (G.U. n°102 del 3 maggio 2013);

- Revisione 10 Aprile 2013 – GURI n. 102 del 03/05/2013;
- disposizioni dell’Azienda Sanitaria Locale n°8 – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione: tabelle dietetiche, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti, ecc...;
- da quanto previsto in materia di igiene e sicurezza alimentare dal D. Lgs. 155/1997;
- "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti

alimentari", nonché dal c.d. “Pacchetto Igiene” (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99);

- dalle norme del Decreto Legislativo n°50/2016 “Codice dei contratti pubblici di lavori,

servizi e forniture” in quanto applicabili o richiamate;

- linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n° 134 del 11/06/2010;
- Libro Bianco Ue n° 1151 del 21/12/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento CE n°834/2007 e reg. CS n°889/2008 (produzione biologica) relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici;
- Decreto Legislativo n° 173/98 e D.M. n°350/99 elenco nazionale prodotti agroalimentari della Regione Sardegna;
- Legge regionale 19.01.2010 n°1 Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna , della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23/06/1998 n°18;
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale;
- Ordinanza n° 27 del 02/06/2020 del Presidente della Regione Sardegna “Ulteriori misure straordinarie ed urgenti di contrasto e prevenzione della diffusione epidemiologica da COVID-19 nel territorio regionale della Sardegna”;

➤ “Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza Covid-19” del Dipartimento per le politiche della famiglia, allegato del DPCM n° 8 del 17/05/2020, pubblicate in Gazzetta Ufficiale l'11/06/2020;

Art. 4 – DESTINATARI DEL SERVIZIO MENSA

Al fine di avere una stima del servizio richiesto si riportano, indicativamente, i dati relativi ai minori iscritti, ma non necessariamente frequentanti, quotidianamente il servizio mensa nell'anno scolastico 2023/2024/giugno 2025

N° 3 SCUOLE DELL'INFANZIA tempo prolungato: n° 190 minori (non tutti i minori iscritti alla scuole dell'infanzia usufruiscono del servizio mensa)

I dati forniti sono puramente indicativi e possono subire modificazioni in seguito a nuove iscrizioni o abbandoni, assenze degli alunni, durante l'anno scolastico o a seguito di decisioni di ridimensionamento delle sedi da parte delle autorità scolastiche, a rinunce al servizio da parte dei genitori, a chiusure disposte con DPCM.

Nulla potrà essere preteso dalla ditta aggiudicataria qualora si realizzassero le ipotesi sopra indicate, ne consegue che non viene in alcun modo garantito un numero minimo di pasti giornaliero e/o complessivo.

Il Comune liquiderà esclusivamente i pasti erogati giornalmente e documentati dalla Scuola (in base alle prenotazioni giornaliere).

Art.5 - DESCRIZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'utenza del servizio mensa è costituita dagli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia di Elmas e dal personale docente e non docente avente diritto alla mensa, secondo le normative vigenti.

La somministrazione dei pasti è organizzata nel seguente modo:

Per gli alunni del plesso della Scuola dell'infanzia:

tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

Il Servizio mensa deve essere garantito nel seguente plesso scolastico:

1 – Scuola dell'Infanzia Via Temo

Elmas lì, 21/11/2022

LA RESPONSABILE

Dott.ssa Cinzia Isu