

COMUNE DI CASTIGLIONE DI GARFAGNANA

Provincia di Lucca

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA DI CASTIGLIONE – PER L'ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Art. 1

Oggetto del Contratto

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del Servizio Mensa della scuola dell'infanzia di Castiglione di Garfagnana. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabilite nel presente capitolato. Il servizio prevede:

- Preparazione dei pasti presso i locali dell'appaltatore;
- Preparazione dei tavoli presso le sedi scolastiche, con piatti, bicchieri, posate che devono essere di tipo lavabile e disinfettabile; in alternativa può essere consentito l'utilizzo di materiale monouso compostabile;
- Bottiglie di acqua minerale;
- Trasporto e distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti presso i refettori della scuola interessata, mediante l'utilizzo di appositi contenitori di proprietà dell'aggiudicatario;
- Sparecchiatura, pulizia con disinfezione dei refettori e riordino tavoli, stoviglie, locali ed attrezzature;
- Ritiro del buono mensa di ciascun alunno;
- Ritiro dei Rifiuti

Art. 2

Durata del contratto

Il contratto d'appalto avrà durata dal 4 ottobre 2021 al 23 dicembre 2021.

Art. 3

Tipologia e dimensione presumibile dell'utenza

La sede in cui dovranno essere somministrati i pasti è costituita dai locali della scuola dell'Infanzia sita in Loc. case Comunali.

Il numero giornaliero medio, presunto, dei pasti è di numero 15, sulla base degli alunni iscritti alla scuola materna oltre le insegnanti.

Le scuole interessate alla mensa nei giorni della settimana con numero dei pasti giornaliero sono le seguenti:

Scuola materna nei giorni di Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì e Venerdì.

n. 15 pasti presunti x 57 gg in totale x Euro 5,00 a pasto = totale Euro 4.275,00 + IVA;

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'importo posto a base d'asta è di Euro 5,00 a pasto + IVA;

Il valore presunto dell'appalto è pertanto di complessivi €. **4.275,00 oltre IVA** per l'intera durata dell'appalto, da ottobre a dicembre 2021 con INIZIO del servizio il giorno 4 ottobre 2021.

L'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale e contribuzione degli utenti.

Tali dati hanno valore indicativo e non costituiscono obbligo per il Comune.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Aggiudicatario.

Il numero giornaliero dei pasti sopra riportato è un dato medio del tutto indicativo; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno dalla scuola. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alla scuola.

Art. 4

Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte

integrante e sostanziale.

Art. 5

Requisiti di partecipazione

Le imprese partecipanti devono essere iscritte alla C.C.I.A.A. per idonea attività, se chi esercita l'impresa è italiano o straniero residente in Italia, ovvero nel Registro professionale dello Stato di residenza, se straniero non residente in Italia, le stesse devono, inoltre, essere in regola con l'adozione di un piano di autocontrollo per l'igiene degli alimenti (Sistema HACCP), ai sensi del D. Lgs.vo N. 155/97.

Art. 6

Dati finanziari

Il valore presunto dell'appalto è di complessivi €. **4.275,00 oltre IVA** per l'intera durata dell'appalto, da ottobre a dicembre 2021 con INIZIO del servizio il giorno 04/10/2021.

L'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale e contribuzione degli utenti.

Art. 7

Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti dovrà avvenire nel seguente modo:

Scuola materna nei giorni di Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì e Venerdì

L'orario di somministrazione dei pasti sarà stabilito dalla singola scuola.

Art. 8

Inizio della fornitura del servizio

L'inizio del servizio è il 04/10/2021.

Art. 9

Ordinativi dei pasti da parte dell'Amministrazione Comunale

I pasti dovranno essere forniti dall'Aggiudicatario in base al numero degli utenti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche allegate al presente ed elaborate dalla nutrizionista.

Art. 10

Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale alle dipendenze dell'appaltatore, questi è tenuto in ogni caso ad effettuare puntualmente il servizio. In caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il comune e/o l'Aggiudicatario dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Aggiudicatario come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Art. 11

Sub-appalto del servizio

E' fatto divieto all'appaltatore di subappaltare anche parzialmente il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale. In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'immediata risoluzione del contratto.

Art. 12

Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Aggiudicatario in caso di risoluzione del contratto, gli Uffici preposti del Comune procederanno a trattare con le Ditte collocati in graduatoria a seguito dell'appalto. Qualora le ditte non fossero disponibili, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

Art. 13

Personale dell'impresa cessante

In seguito ad eventuale sostituzione dell'Aggiudicatario, come previsto al precedente art. 12, la Ditta aggiudicataria sarà prioritariamente obbligata all'assunzione del personale già operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi i livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L.

Art. 14

Assicurazioni

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Aggiudicatario.

Art 15

Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Art. 16

Organico addetti

L'Aggiudicatario deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 17

Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

Art. 18

Vestitario

L'Aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 dei D.Lgs.vo 626/1994 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Art. 19

Controllo della salute degli addetti

L'Azienda USL può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Art. 20

Rispetto delle normative vigenti

L' Aggiudicatario deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente (ad es.: D.P.R. 547/1955, D.P.R. 303/1956, D.Lgs.vo. 277/1991, D.Lgs.vo 626/1996, nonché le direttive 89/392/CEE e 91/368/CEE). L'Aggiudicatario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L' Aggiudicatario deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 21

Applicazioni contrattuali

L'Aggiudicatario deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'Aggiudicatario è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Aggiudicatario anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Art. 22

Disposizioni igienico/sanitarie – Sistema di autocontrollo (HACCP)

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs.vo. n. 155 del 26 maggio 1997, al D.Lgs.vo n. 156 del 26 maggio 1997, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a

quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

La ditta aggiudicataria deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 e ss.mm.ii. e dal Reg. CE 852/04.

La ditta affidataria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro prodotti in somministrazione e dal mercato.

Art. 22 bis

Disposizioni covid

Dovranno essere attuate tutte le disposizioni e i protocolli anticovid vigenti.

Art. 23

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Art. 24

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 25

Garanzie di qualità

L'Aggiudicatario deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti in materia e alla relativa tabella merceologica.

Art. 26

Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e sporzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di sporzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Art. 27

Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Art. 28

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 29

Manipolazione e cottura

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

Art. 30

Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente alla somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 31

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- Tutte le vivande devono essere cotte in giornata, ad eccezione degli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- La porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 32 ***Scelta dei cibi***

Tutti i cibi dovranno essere di marca italiana;
 La carne dovrà essere fresca e non congelata (la macellazione non dovrà essere antecedente ai 6 / 7 giorni e l'età dell'animale al momento della macellazione non dovrà essere superiore ai 24 mesi (cat. A/E se classificati);
 Il pesce può essere fresco o congelato, (utilizzare prodotti di marca conosciuta);
 La frutta deve essere di stagione e ALTERNATA;
 I prodotti avicoli devono essere di origine nazionale e di marca conosciuta;
 Tutte le carni ed in particolare le avicuniole non dovranno presentare segni di ecchimosi, fratture, edemi, ematomi o lacerazioni;
 I medaglioni dovranno essere preparati con carni macinate direttamente dal cuoco, oppure con carne trita opportunamente confezionata e proveniente da stabilimenti CEE autorizzati o locali;
 Non devono essere presenti alimenti OGM (organismi geneticamente modificati);
 I formaggi con stagionatura inferiore ai 60 gg non dovranno essere prodotti a partire da latte crudo;
 I formaggi di tipo grana dovranno provenire da consorzi riconosciuti;
 Le uova dovranno essere di categoria A;
 Lo yogurt dovrà essere di marca conosciuta;
Criteri preferenziali:
uso prodotti biologici
uso prodotti locali per quanto possibile
uso verdure fresche e non congelate
carni provenienti da stabilimenti riconosciuti CEE o da produttori locali.

Art. 33 ***Pentolame per la cottura***

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia di acciaio inox.

Art. 34 ***Condimenti***

Le paste asciutte devono essere completate con il necessario condimento solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio proveniente da consorzi riconosciuti. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987.

Art. 35 ***Menù***

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli dell'allegata tabella dietetica.

Art. 36 ***Struttura dei menù***

Pranzo: per gli alunni e per il personale docente e non docente avente diritto:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- frutta o yougurt
- Acqua minerale

Art. 37

Variazione di menù

La variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti dal Comune. Nessuna variazione può essere apportata dall'Aggiudicatario senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'Aggiudicatario può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 38

Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposta da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.). Esse sono attuate, ad alternanza, su 4 settimane di distribuzione. Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle Dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'Aggiudicatario.

Art. 39

Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche allegate al presente Capitolato, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 40

Diete speciali

L'Aggiudicatario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune. Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione.

Art. 41

Diete speciali - diete leggere ("in bianco") e menù alternativi

- La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari;
- Nel caso di bambini portatori di allergie, intolleranze alimentari, o patologie croniche, dovrà essere seguito l'apposito "Protocollo Diete Speciali" predisposto dall'Azienda USL 2 Lucca;
- Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermici; gli alimenti dovranno essere in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termo sigillato;
- Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

-La ditta aggiudicataria si impegna a predisporre diete leggere, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. Tali diete sono costituite da:

Primi Piatti	Pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio
Secondi piatti	Carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato; Ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso $\leq 8\%$), qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio
Contorni	Verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio a crudo, poco sale ed eventualmente limone
Frutta	Libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta

- Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura;
- Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni;
- Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico;
- Su richiesta dell'utenza, dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etiche o etnico-religiose.

Art. 42 **Contenitori**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Art. 43 **Orari di distribuzione dei pasti**

I pasti devono essere distribuiti nei locali adibiti a refettorio, presso i locali della scuola dell'infanzia di Castiglione di Garfagnana.

L'orario per la somministrazione dei pasti sarà concordato con la singola scuola. La somministrazione del pasto deve essere preceduta dalla consegna del relativo buono pasto da parte dell'utente al personale addetto.

Durante l'anno scolastico potrebbe variare la sede della scuola e pertanto la distribuzione avvenire in altri locali il tutto senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale.

Art. 44 **Somministrazione delle portate**

L'Aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 45 **Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione**

I pasti sono distribuiti da personale dell'Aggiudicatario nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico in stoviglie fornite dall'Aggiudicatario e conformi ai requisiti di legge. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- indossare la mascherina;
 - lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
 - indossare camice e copricapo di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie dell'acqua, piatti non in plastica;
 - controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
 - prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o crudo;
 - la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
 - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto
 - il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.
- Per gli alunni è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Art. 46 **Disposizioni igienico - sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 47

Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti quotidianamente presso i refettori scolastici . E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nel refettorio provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica.

Art. 48

Prezzo del pasto

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'Aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato. E' perciò esclusa qualsiasi possibilità di revisione del prezzo.

Art. 49

Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti

L'Aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previa verifica delle presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati.

Art. 50

Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'Aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico - sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs.vo 26 maggio 1997, n°155;
- g) Gravi casi di tossinfezione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 51

Durata del servizio

Il presente servizio dovrà essere prestato a partire dal 5 ottobre 2020 e fino al 23 dicembre 2020.

Art. 52

Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione

Elenco e descrizione delle materie prime

1) Pane

Conforme alla Legge n° 580/67. Preparato con farina di grano tenero per panificazione del tipo “0” e “00”. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura, in modo che si presenti con mollica appena asciutta.

Non dovrà presentare cattivi odori, né alterazioni visive al suo esterno (muffe, corpi estranei, parassiti, parti carbonizzate).

Dovrà essere rigorosamente di giornata e tagliato in tempi tali da non presentare segni di essiccamento della mollica.

Deve essere trasportato all'interno di contenitori in materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata e igienica copertura; ovvero in buste di carta idonea per alimenti adeguatamente sigillate.

2) Pasta alimentare

Di semola di grano duro, conforme alla Legge n°580/67, in confezioni originali. Viene richiesta la fornitura di un'ampia gamma di forme di pasta, possibilmente pasta corta, al fine di garantire un'alternanza quotidiana.

Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di sei mesi dalla scadenza. Le confezioni devono presentarsi intatte, pulite, esenti da odori e sapori anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti), la pasta non deve presentarsi frantumata e deve essere di marca conosciuta.

Dopo la bollitura non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua di bollitura, che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia.

La pasta deve essere conservata in luogo fresco e asciutto.

3) Gnocchi di patate

Di semola con patate, in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata, da conservarsi in frigorifero. Alla consegna devono avere un intervallo di scadenza di almeno 15 giorni. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere, senza avanzzi del prodotto sfuso e devono presentarsi intatte, pulite, esenti da odori e da sapori anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

4) Pasta lievita per pizza

Deve essere preparata con farina del tipo “0” o “00”, acqua, sale, olio extravergine d'oliva e lievito di birra.

Deve essere consegnata a cura del fornitore, dietro specifico ordine, in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchio atto a proteggere il prodotto da ogni forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e da sapori anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

Le modalità di produzione, confezionamento e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

Deve essere preparata da non più di dodici ore al momento della consegna e va utilizzata entro dodici ore dal ricevimento.

5) Riso

Superfino Arboreo per risotti e insalate di riso. Semifino per minestre.

Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso “fino Ribe” con trattamento parboiled.

Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla Legge n°325/58. deve essere sano, ben secco, esente da parassiti, corpi estranei e impurezze varie. Deve essere di marca conosciuta.

Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati fra di loro non incollati o spappolati.

6) Carne bovina

Conforme al D.L.vo 286/94.

Di vitello o vitellone di prima qualità. Non sono ammesse carni dichiarate di vacca o toro, oppure che non presentino le caratteristiche di colore e consistenza.

La carne deve essere di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE (con esclusione di paesi terzi) o da produttori locali.

7) Carni avicole

Petti e cosce di pollo, fesa di tacchino devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE (con esclusione di Paesi terzi), a norma del D.P.R.n°559/92.

Devono essere privi di odori e sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di grumi di sangue, fratture e tagli. Le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai due giorni.

Importante: tutti i tipi di carne dovranno essere macinati estemporaneamente.

8) Formaggi e latticini

Devono essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o di origine secondo le norme vigenti.

Grana Padano o Parmigiano Reggiano: di stagionatura 12 -15 mesi; se usato grattugiato, l'operazione deve essere estemporanea, al momento dell'uso.

Formaggio dolce tipo Bel Paese: prodotto esclusivamente con latte vaccino, a pasta compatta, occhiatura piccola, colore e gusto tipici.

Mozzarella: prodotta con latte vaccino intero, a pasta bianca, morbida senza crosta, con sapore profumo caratteristici. Alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

Importante: il formaggio grattugiato usato come condimento per i primi piatti deve essere somministrato nella mensa in ogni singola porzione.

9) Uova

E' previsto l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi ai regolamenti CEE sia per l'uovo sodo e l'uovo alla coque che per tutte le altre preparazioni in cui sia necessario utilizzare delle uova.

Lo consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire entro i dieci giorni successivi alla consegna.

Lo conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

10) Prodotti ittici

L'utilizzo del prodotto non surgelato (fresco) presuppone, come requisito fondamentale, la presenza delle caratteristiche tipiche del prodotto "freschissimo", così come previsto dal reg. CEE 33/89.

I filetti e le trance di pesce surgelato devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione (di marca).

11) Surgelati

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L.vo n° 110/92, in confezioni originali intatte. Non possono essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente.

Il prodotto una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta. I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve essere spappolato. Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

12) Frutta e verdura fresche di stagione

La verdura deve essere di stagione e di prima categoria; la frutta deve presentare adeguato stato di sviluppo e maturazione naturale E DEVE ALTERNARSI TUTTI I GIORNI. Pulita, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, segni di ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità. Devono essere accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli, né colorazioni differenti da quello che è il loro colore naturale.

L'approvvigionamento deve essere massimo settimanale e i requisiti di categoria devono essere ben mantenuti fino al momento del consumo.

La fornitura della frutta e della verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dell'eventuale calibratura, della provenienza.

Le insalate a foglia larga dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga, indivia, scarola, radicchio verde e rosso.

Le patate non devono presentare tracce di verde, né germogli, né odori particolari, non devono presentare inoltre residui terrosi.

I pomodori per le insalate devono essere di categoria extra; mentre quelli utilizzati per la cottura devono essere di prima categoria.

Le carote non devono essere legnose o biforcute.

Le mele devono essere di almeno tre qualità: Golden, Delicious, Stark ; le pere di almeno quattro qualità: Williams, Abate, Kaiser, Conference; l'uva deve essere della varietà Regina o Italia a rotazione bianca o nera.

I mandarini e i mandaranci devono essere senza semi; le pesche possono essere sia a pasta bianca che a pasta gialla

13) Legumi secchi

Fagioli in varietà diverse, ceci, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei. Minimo dalla scadenza di 2 mesi.

14) Yogurt

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con aggiunta di frutta, prodotto secondo la normativa vigente.

In confezione monodose da 125 grammi circa, con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna e di marca conosciuta.

15) Olio

Extravergine d'oliva ad acidità massima titolabile 1%.

Non deve presentare torpidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, muffa, fumo e simili.

16) Burro

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge.

Alla consegna deve avere un intervallo minimo dalla data di scadenza di 30 giorni.

17) Pomodori pelati

In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione.

I pomodori devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere ancora almeno 2 anni dalla data di scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurire il contenuto in giornata.

18) Passata di pomodoro- Trita di pomodoro

Devono presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo; privi di odore e sapori estranei.

Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

19) Sale

Marino iodurato.

20) Farina

Di grano tenero tipo "0" o "00" rispondente ai requisiti della legge 580/67.

Deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data di scadenza.

21) Aromi

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente.

E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile.

Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

Importante: non devono essere utilizzati prodotti o loro derivati provenienti da colture geneticamente modificate (OGM) né carni di animali allevati con mangimi provenienti da tali colture.

NOTE AL MENU'

1) i piatti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nel menù e nell'allegata descrizione delle materie prime;

2) tutte le grammature degli alimenti sono da intendersi al crudo e al netto degli eventuali scarti dovuti alla preparazione;

- 3) i tagli delle carni fresche, da utilizzare per la preparazione dei piatti previsti nel menù, devono essere quelli indicati nell'allegata descrizione delle materie prime;
- 4) gli spinaci, le bietole, le foglie d'insalata devono essere ben sgocciolate e tagliate finemente; i finocchi e le carote in insalata devono essere sempre tagliate a julienne, i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;
- 5) l'olio da utilizzare per condire o crudo e per la cottura deve essere extra vergine d'oliva;
- 6) il formaggio, servito come secondo piatto, deve essere da taglio (non formaggini);
- 7) i brodi devono essere di verdure ed erbe aromatiche (non usare i dadi);
- 8) il formaggio usato per il condimento deve essere parmigiano o grana padano;
- 9) la frutta e la verdura devono essere quelle di stagione e variate tutti i giorni