

Comune di Castiglione di Garfagnana
Provincia di Lucca

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica
Anni Scolastici 2023/2024 e 2024/2025



COMUNE DI CASTIGLIONE DI GARFAGNANA

Provincia di Lucca

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, degli alunni ed insegnanti che frequentano le Scuole Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado del Comune di Castiglione di Garfagnana, per l'anno scolastico 2023/2024 e 2024/2025

CIG: A00E2415F6

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica
Anni Scolastici 2023/2024 e 2024/2025

ART. 1 - Oggetto dell'Appalto	
ART. 2 - Durata dell'Appalto	
ART. 3 - Valore dell'Appalto	
ART. 4 - Descrizione del servizio.....	
ART. 5 - Numero dei pasti.....	
ART. 6 - Prezzo	
ART. 7 - Modalità di pagamento	
ART. 8 - Subappalto	
ART. 9 - Interruzione del servizio	
ART. 10 - Responsabilità e Assicurazioni	
ART. 11 - Oneri inerenti il servizio	
ART. 12 - Cauzioni.....	
ART. 13 - Responsabile coordinatore del servizio.....	
ART. 14 - Penalità	
ART. 15 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....	
ART. 16 - Decadenza.....	
ART. 17 - Domicilio dell'appaltatore	
ART. 18 - Foro competente	
ART. 19 - Menù tradizionali.....	
ART. 20 - Variazione Menù	
ART. 21 - Menù per diete speciali.....	
ART. 22 - Diete Etico-Religiose e vegetariane.....	
ART. 24 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari	
ART. 25 - Disposizioni Igienico Sanitarie.....	
ART. 26 - Operazioni preliminari	
ART. 27 - Manipolazione e cottura.....	
ART. 28 - Riciclo.....	
ART. 29 - Confezionamento e consegna	
ART. 30 - Piano dei trasporti	
ART. 31 - Mezzi di trasporto	
ART. 32 - Servizio nei refettori	
ART. 33 - Locali produzione pasti.....	
ART. 34 - Magazzino derrate	
ART. 35 - Riassetto, Pulizia e Sanificazione	
ART. 36 - Detergenti Disinfettanti e Sanificanti.....	
Art. 36 bis A) - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	
ART. 36 bis B)- Prevenzione dei rifiuti ed altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)	
ART. 37 - Limiti di igiene ambientale	
ART. 38 - Personale.....	
ART. 39 - Organico	
ART. 40 - Addestramento e Formazione	
ART. 41 - Vestiario	
ART. 42 - Igiene Personale.....	
ART. 43 - Controllo della salute degli addetti	
ART. 44 - Diritto di controllo della A.C.....	
ART. 45 – Organi preposti ai controlli	
ART 46 - Tipologia e modalità dei controlli effettuati dall'ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale e/o da Azienda specializzata di fiducia dell'A.C	
ART. 47 - Tipologie e modalità dei controlli effettuati dalla Commissione Mensa.....	
ART. 48 - Blocco delle derrate	
ART. 49 - Conservazione dei campioni	
ART. 50 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta appaltatrice	
ART. 51 - Contestazioni	
ART.52 - Controlli analitici da parte della ditta appaltatrice	
Art. 53- Anticorruzione.....	
Art. 54 – Direttiva contro la pedofilia.....	
Art. 55 - Clausole finali	

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica
Anno Scolastico 2023/2024

ART. 1 - Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto il Servizio di refezione Scolastica agli alunni ed insegnanti delle scuole d'infanzia, scuola primaria, e scuola secondaria di primo grado site nel Comune di Castiglione di Garfagnana.

Prevedendo le seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso il centro cottura comunale;
- trasporto dei pasti presso i locali adibiti al consumo dei pasti;
- preparazione dei locali adibiti al consumo dei pasti;
- distribuzione pasti;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- lavaggio e riordino delle stoviglie;
- sanificazione del centro di cottura e del refettorio;
- gestione dei rifiuti;
- tutte le attività connesse con quelle sopra indicate.

ART. 2 - Durata dell'Appalto

La durata del servizio avrà decorrenza dal 02/10/2023 al 30/06/2025 e comunque secondo calendario scolastico predisposto dall'Istituto comprensivo competente salvo sospensioni o proroghe dovute ad esigenze particolari.

La prestazione del servizio sarà effettuata per le scuole d'infanzia, scuola primaria, e scuola secondaria di primo grado tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato. Il calendario scolastico sarà trasmesso dall'Ufficio scuola comunale prima dell'avvio dell'attività.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula del contratto d'appalto, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la Ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

ART. 3 - Valore dell'Appalto

L'importo complessivo dell'appalto, per il periodo dal 02/10/2023 al 30/06/2025, è previsto in **Euro 132.397,44** IVA esclusa, determinato con riferimento al prezzo a base d'asta di **Euro 6,72** a pasto (esclusa Iva 4%) calcolato sull'importo presunto di **9.851 pasti annui** e così **per complessivi 19.432** oltre ad un costo forfettario giornaliero di €. 20,50 per il trasporto pari ad **€. 7.175,00.** (esclusa iva), oltre **oneri per la sicurezza pari a 250,00 €** non soggetti a ribasso.

L'utenza a cui è destinato il servizio è composta da alunni scuole infanzia, alunni scuole primarie, alunni scuola secondaria di I grado, personale docente.

Il numero dei pasti sopra riportato è un dato presunto; 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 - Descrizione del servizio

La prestazione del servizio avrà luogo nel territorio del Comune di Castiglione di Garfagnana, con preparazione dei pasti presso il Centro di cottura di proprietà comunale, ubicato in loc. Vigna del Capoluogo dove verranno preparati tutti i pasti necessari;

Il centro cottura è attiguo alla sala refettorio per la scuola primaria e secondaria di primo grado mentre per la scuola dell'Infanzia i pasti andranno trasportati nella sede sita in loc. Case Comunali.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

Il servizio di refezione scolastica comprende tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, - preparazione e cottura dei pasti, nella mensa centralizzata, secondo il menù da realizzare – il trasporto in contenitori termici dalla mensa centrale alle scuole come indicate al successivo art. 5, con apposito mezzo di cui l'Appaltatore dovrà essere dotato, - la preparazione dei tavoli e delle sedie – lo sporzionamento dei pasti – il riordino, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, della cucina, dei refettori e dei locali accessori, compresi i servizi igienici – il lavaggio e la disinfezione delle stoviglie.

Il personale addetto alla cottura, al trasporto e allo sporzionamento dei pasti dovrà osservare tutte le procedure prescritte nel piano di autocontrollo che l'Azienda aggiudicataria è chiamata a redigere in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato.

ART. 5 - Numero dei pasti

Il numero dei pasti da fornire alle scuole è previsto indicativamente sulla media di circa n. 9.716 pasti/anno (bambini e insegnanti), tenendo conto delle iscrizioni all'AS 2023/2024 da distribuire nei seguenti terminali di consumo:

Scuola	Indirizzo	Distribuzione	Trasportato	Pasti
Scuola Primaria Lunedì e Mercoledì adiacente Cucina	Loc. Vigna	si	no	4221
Scuola Secondaria di I grado Martedì e Giovedì adiacente Cucina	Loc. Vigna	si	no	2480
Scuola Infanzia Dal Lunedì al Venerdì	Loc. Case Comunali	si	si	3150

Il numero dei pasti, il numero dei terminali di consumo e gli orari del pranzo, sono da ritenersi indicativi, riservandosi l'Amministrazione la possibilità di modificarli durante l'anno scolastico dandone preavviso alla ditta appaltatrice nel termine di 5 giorni.

I prospetti di rilevazione delle presenze e i buoni mensa, dovranno essere consegnati all'Ufficio Scuola del Comune entro il primo del mese successivo a quello di riferimento, suddivisi per scuola.

ART. 6 - Prezzo

Il corrispettivo è determinato dal prodotto del prezzo unitario offerto in sede di gara per il numero dei pasti effettivamente erogati pro-die.

I proventi derivanti dalle tariffe pagate dagli utenti del servizio spettano al Comune.

Il servizio dovrà essere eseguito anche per quantitativi differenti rispetto a quelli contrattualmente pattuiti, in difetto o in eccesso e impegnerà la Ditta alle stesse condizioni di aggiudicazione dell'appalto, senza che possano essere sollevate eccezioni al riguardo e pretesi compensi o indennizzi di sorta.

Qualora venissero richiesti ulteriori servizi di ristorazione per altri utenti non riconducibili, per tipologia al servizio di refezione scolastica oggetto del presente capitolato, la Ditta sarà tenuta a fornirli al medesimo prezzo unitario di aggiudicazione dell'appalto, salvo aver dimostrato l'eventuale legittimità della richiesta di aumento del prezzo medesimo sulla base di oggettivi criteri di valutazione.

Per i pasti destinati al personale docente e non docente, sarà riconosciuto l'identico prezzo del pasto pagato dagli alunni.

ART. 7 - Modalità di pagamento

Alla fine di ogni mese di servizio la ditta è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base del numero dei pasti forniti, dette fatture verranno viste per il controllo e la regolarità dei

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

prezzi dal competente Ufficio Comunale.

Il Comune provvederà al pagamento una volta acquisito d'ufficio il certificato DURC.

Entro 30 giorni dalla consegna delle fatture si provvederà al loro controllo, liquidazione ed emissione del relativo mandato di pagamento.

Ai sensi dell'art. 5 del D.L. 79/97 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale.

ART. 8 - Subappalto

Fatto salvo quanto specificato nel periodo successivo, è vietata ogni forma di sub appalto e di cessione del servizio.

È ammesso il sub appalto esclusivamente per:

- le operazioni di trasporto dei pasti.
- adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

La ditta concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di sub appaltare detti servizi.

Prima dell'attivazione del sub appalto la Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

ART. 9 - Interruzione del servizio

La ditta appaltatrice nei casi d'impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e il confezionamento sarà concordato con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Castiglione di Garfagnana.

ART. 10 - Responsabilità e Assicurazioni

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diritto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a 2.500.000,00 Euro (duemilionicinquecentomila).

La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica
Anno Scolastico 2023/2024

ART. 11 - Oneri inerenti il servizio

Sono a carico della Ditta Appaltatrice:

- Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia, sanificazione e manutenzione ordinaria dei locali di preparazione dei refettori e dei locali pertinenti al servizio di refezione, compresi i servizi igienici, ad esclusivo uso della ditta appaltatrice.
- Tutte le spese relative a imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.
- Tutte le spese, imposte tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto.
- La fornitura di tovaglie e tovaglioli per la mensa centralizzata e le scuole in cui si svolge il servizio di refezione;
- La fornitura per il reintegro di stoviglie, bicchieri, posate, utensili e attrezzature per la distribuzione delle pietanze;
- Tutte le spese non elencate e comunque a carico dell'appaltatore per la gestione della mensa.
- Le utenze, manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali e attrezzature rimangono a carico della stazione appaltante

ART. 12 - Cauzioni

Deposito cauzionale definitivo

Prima della stipula del contratto, oppure nel caso di esecuzione anticipata del servizio entro l'inizio dell'esecuzione stessa, l'aggiudicatario deve costituire cauzione nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, con possibilità di riduzione secondo quanto previsto dal D. Lgs. 36/2023

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali dell'impresa aggiudicataria.

ART. 13 - Responsabile coordinatore del servizio

La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta ed avere qualifica professionale idonea. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C. Pertanto deve essere presente o reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 8 alle ore 14. A tale scopo la Ditta, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

ART. 14 - Penalità

La Ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- | | |
|----------|---|
| € 520,00 | per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra preparazione e consegna dei pasti |
| € 520,00 | per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra confezionamento e consegna dei pasti |
| € 520,00 | per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo |
| € 520,00 | per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari |
| € 520,00 | per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo Refettorio |

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

€ 520,00	per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure di diete in bianco o speciali autorizzate
€ 520,00	per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'Igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze
€ 520,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato
€ 520,00	per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e di sanificazione
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto del piano HACCP presentato in sede di gara
€ 520,00	per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale
€ 520,00	per ogni mancato rispetto dell'organico nel refettorio
€ 520,00	per ogni mancato rispetto dell'organico nel centro di produzione pasti
€ 520,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti.
€ 520,00	per ritardo di oltre 10 (dieci) minuti nell'erogazione del servizio di sporzionamento pasti
€ 520,00	per ogni altro caso di inadempienza non compresa in quelle sopra elencate.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, e, ove possibile, saranno conservati per 24 ore campioni che documentano quanto contestato. L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile; la Ditta è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

L'A.C. può procedere poi nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, La Ditta sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall' A.C. per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'A.C.

Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promossa a cura dell'Amministrazione Comunale una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti. Ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro competente di cui al successivo art. 18.

ART. 15 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convergono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) cessione del contratto. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui la Ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica
- b) inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nell'art. 8 del presente Capitolato
- c) ritardo nell'inizio della gestione del servizio, secondo quanto disposto dall'art. 2 del presente Capitolato
- d) impiego di personale non dipendente dalla Ditta salvo quanto disposto dall'art. 39 del presente Capitolato
- e) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
- g) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi
- i) interruzione non motivata di servizio
- j) applicazione di 3 penali per una stessa delle violazioni previste dall'art. 14
- k) ulteriore inadempienza della Ditta appaltatrice dopo la comminazione di 6 penalità complessive
- l) assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui all'art. 13

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

- m) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste dall'art. 38 e 39
- n) 2 violazioni dell'obbligo previsto dall'art.38, (mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo).

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione della A.C. in forma di lettera raccomandata o PEC.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C. di risarcimento per i danni subiti.

ART. 16 - Decadenza

L'Amministrazione Comunale indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art. 15 si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

ART. 17 - Domicilio dell'appaltatore

La Ditta Appaltatrice dovrà eleggere in Castiglione di Garfagnana la sede del proprio domicilio, dandone conseguente comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione entro il 1° giorno della sottoscrizione del presente contratto.

ART. 18 - Foro competente

Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Lucca con esclusione del ricorso all'arbitrato.

ART. 19 - Menù tradizionali

La ditta dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, al menù che verrà stabilito di comune accordo tra la Ditta, il Comune di Castiglione di Garfagnana e l'ASL TOSCANA NORD OVEST.

Il menù potrà essere variato, in accordo con i suddetti soggetti, al fine di garantire la rotazione del medesimo e l'impiego di frutta e verdura stagionali e, comunque al fine di rendere il menù sempre più confacente alle esigenze nutrizionali degli alunni.

Nei menù dovrà essere prevista la fornitura di **frutta e verdura "biologica"** oppure **Yogurt biologico alla Frutta** o la presenza nel menù di un prodotto tipico o tradizionale della Garfagnana. Per detta fornitura dovrà essere data comunicazione "mensile" all'Ufficio Scuola servite con regolare etichettatura del prodotto fornito.

Le grammature dei prodotti previsti nei menù risultano diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinate: alunni scuole d'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e adulti (le grammature degli utenti delle scuole secondarie di primo grado equivalgono a quelle previste per gli adulti).

Le grammature predisposte sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento.

La grammatura prevista tutti i giorni, sarà indicata nel menù in vigore nell'anno scolastico 2023/2024 che verrà approvato dall'Az. USL Toscana Nord Ovest

ART. 20 - Variazione Menù

Variazioni al menù potranno essere richieste dall'A.C., sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione su primavera, oltre che estate e inverno) che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza.

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita alla ditta aggiudicataria solo nei seguenti casi:

1. in caso di sciopero
2. per cause di forza maggiore
3. blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'A.C. in conformità all'art. 48 del presente capitolato

Per l'ipotesi di cui al punto 1) la Ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire un pasto freddo in alternativa la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Castiglione di

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica
Anno Scolastico 2023/2024

Garfagnana.

Per l'ipotesi di cui al punto 2) e 3) la ditta appaltatrice si impegna ad erogare un menù alternativo la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Castiglione di Garfagnana che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la Ditta appaltatrice verrà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, alla quale resta l'obbligo di preparare un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Castiglione di Garfagnana.

Qualora per motivi d'urgenza nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata, la Ditta è tenuta a concordare la variazione con il Servizio Pubblica Istruzione, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco, diete speciali, e pranzi a sacco per gite scolastiche, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

ART. 21 - Menù per diete speciali

L'I.A. dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico. Pertanto ad ogni entrata in vigore di normali menù verranno elaborati, dall'A.C. modelli che prevedono la sostituzione dei vari piatti sia per la dieta "in bianco" che per regimi dietetici "personalizzati".

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine"; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monorazione termosigillata, etichettata, con il nome dell'utente e scuola di appartenenza.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

Giornalmente la Ditta provvederà a recepire il numero dei pasti per diete speciali, compresi i nominativi per coloro che necessitano della dieta.

L'I.A. dovrà comunque attenersi al "Protocollo operativo per richiesta diete speciali per motivi sanitari", predisposto dall'Azienda USL 2 Lucca, sulla base delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" della Regione Toscana, approvate con delibera GRT n. 1127 del 28/12/2010.

ART. 22 - Diete Etico-Religiose e vegetariane

La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere etico-religioso e in particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con legumi, pesce, uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite con legumi, pesce, uova o formaggio.

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Anche la comunicazione delle diete etico-religiose sarà trasmessa dall'A.C. alla ditta appaltatrice con le modalità di cui al precedente articolo.

Tutte le diete etico-religiose dovranno essere confezionate in monorazione termosigillata, etichettata, con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

ART. 23 - Pranzo a sacco per gite

Il Comune di Castiglione di Garfagnana può richiedere alla Ditta al prezzo del costo pasto di

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

aggiudicazione, la fornitura per tutte le utenze di cestini da viaggio per le gite. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente. I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti previa prenotazione da effettuarsi almeno n. 3 giorni prima del giorno del consumo, devono essere consegnati nell'orario richiesto dalle organizzazioni scolastiche.

Il cestino da viaggio dovrà essere così costituito:

- due panini con prosciutto cotto e formaggio
- un frutto
- un succo di frutta ml.200
- una bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro
- tovaglioli di carta n.2

Alla Ditta appaltatrice non sarà riconosciuto alcun aumento rispetto a variazioni qualitative e/o quantitative del menù. Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

ART. 24 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche previste dalle vigenti leggi in materia e alle altre caratteristiche qualitative aggiuntive, relative sia agli stessi alimenti che ad ulteriori alimenti proposti dalla ditta, descritte in sede di gara e poi allegati al contratto d'appalto da sottoscrivere con la ditta aggiudicataria.

In relazione a quanto previsto dalla normativa vigente sull'introduzione nella dieta delle mense scolastiche, di prodotti biologici, tipici, tradizionali ed a denominazione protetta, la Ditta concorrente dovrà specificare mensilmente l'elenco dei prodotti come indicato al precedente art. 19. Inoltre sarà cura della Ditta concordare con il Servizio Pubblica Istruzione il calendario e la tipologia dei piatti da utilizzare nelle giornate "biologiche, tipiche e tradizionali" previste al precedente art. 19.

Le derrate alimentari non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal Lotto e quindi segregate in apposita area.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. del 06/04/2000 n.53, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D. Lgs. 109/92, D. Lgs. 110/92, D. Lgs.111/92) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta "originale".

La Ditta aggiudicataria dovrà sempre acquistare generi di prima qualità che l'Ente Appaltante si riserva sempre la facoltà di verificare:

- Le carni bovine fresche e sottovuoto dovranno essere utilizzate prima della data di scadenza indicata per ogni lotto, dovranno essere di prima qualità, provenienza italiana, dovranno pervenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, di razza da carne, di età non superiore, al momento della macellazione, a 12 mesi. I tagli da utilizzare siano ottenuti esclusivamente dal quarto posteriore e presentino i seguenti caratteri organolettici:

- colore rosso non tendente a imbrunirsi;
- grana fine;
- tessitura compatta;
- grasso sia strutturale che superficiale di colore bianco e non tendente al giallognolo;
- consistenza soda elastica e di facile masticabilità.

Qualora le carni fossero fornite in confezione sottovuoto, lo scarto massimo costituito da grasso connettivodi copertura e grasso trasudato non dovrà superare il 6-7% del totale.

- Le carni suine ed avicole, provenienza italiana, dovranno pervenire da animali sani e correttamente alimentati. Queste dovranno essere fresche e qualora congelate lo siano secondo tecniche appropriate e quindi pervenire da stabilimenti autorizzati. Non è ammesso in nessun caso il congelamento in proprio.

Tutte le carni ed in particolare le avicunicole non dovranno presentare segni di ecchimosi, fratture, edemi ematomi o lacerazioni. I medaglioni dovranno essere preparati esclusivamente con carne, come sopra indicato, macinata direttamente dal personale della cucina. Tra l'operazione di macinatura e cottura non

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

potrà trascorrere più di un'ora.

La Ditta per ogni fornitura di carne, dovrà contestualmente depositare presso la mensa idonea certificazione attestante le caratteristiche sopra richieste. Dette certificazioni dovranno essere conservate presso la mensa per tutta la durata dell'anno scolastico.

- Il prosciutto cotto dovrà essere di coscia di suino non ricostituito senza aggiunta di polifosfati.
- Il prosciutto crudo del tipo dolce dovrà provenire da consorzio italiano riconosciuto.
- Il pesce dovrà essere congelato secondo tecniche appropriate e quindi provenire da stabilimentiautorizzati. I filetti di pesce dovranno essere interi e non ricostituiti
- Le verdure preferibilmente dovranno essere fresche e di stagione e qualora congelate lo siano secondo tecniche appropriate e provenire da stabilimenti autorizzati.
- I fagioli e i piselli dovranno essere secchi o surgelati.
- Le conserve di pomodoro non dovranno contenere additivi.
- Dovrà essere utilizzato sale iodurato
- L'olio deve essere esclusivamente del tipo extra vergine di oliva.
- I formaggi con stagionatura inferiore a 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.
- La cottura dovrà essere classificata come CCP almeno per la preparazione di medaglioni e frittate.
- **E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti ottenuti mediante Organismi GeneticamenteModificati.**
- Tutti i prodotti dovranno pervenire, se confezionati, in confezioni integre conformi alle vigenti leggi e non dovranno presentare alterazioni organolettiche e carenze igienico sanitarie di alcun genere.
- Le derrate devono riportare le etichettature conformemente alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

ART. 25 - Disposizioni Igienico Sanitarie

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione, D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e Reg. CE 852/2004. Si richiamano le seguenti disposizioni:

- la Ditta aggiudicataria deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasti al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare;
- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati in contenitori idonei per l'uso alimentare come vetro e acciaio inox ed a temperatura superiore a **+60°C** o a temperatura non superiore a **+4°C**;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di mascherine e guanti monouso;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori;
- in particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della Ditta appaltatrice dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio;

ART. 26 - Operazioni preliminari

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

- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

ART. 27 - Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzati pentole e recipienti vari in alluminio

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brassiere.

ART. 28 - Riciclo

Una volta preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

ART. 29 - Confezionamento e consegna

Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 ora.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori pluriporzione, in acciaio inox, preparati nello stesso giorno in cui vengono confezionati e trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario. Tali contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere non inferiore a +60°C fino al momento del consumo secondo quanto disposto nell'art.31 del D.P.R. 26/3/1980 n. 327. I contenitori gastronomici in acciaio inox dovranno essere ben lavati ed igienizzati da parte della Ditta appaltatrice.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

riportando nell'etichetta oltre il plesso scolastico di destinazione il nominativo dell'utente.

I cestini freddi (pranzi a sacco) dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a +10°C. Fra il termine di confezionamento dei pasti e la consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 45 minuti.

La consegna dei pasti sarà effettuata tramite i mezzi di trasporto forniti dalla Ditta, che dovrà dimostrare la disponibilità d'uso di un parco di automezzi di trasporto sufficiente - anche nella eventualità di guasti e di incidenti - a garantire la consegna dei pasti presso le scuole.

La Ditta resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

ART. 30 - Piano dei trasporti

Per i pasti che verranno trasportati al Plesso scolastico dell'infanzia, la ditta appaltatrice deve predisporre e presentare, il piano organizzativo dei trasporti, in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza del mezzo di trasporto dal centro che produce i pasti e l'arrivo dello stesso presso il terminale sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto, alla temperatura di legge e di quanto precisato al precedente art. 29.

L'Amministrazione Comunale può autorizzare le operazioni di trasporto e consegna pasti da parte di Ditta diversa da quella aggiudicataria purché da quest'ultima individuata e responsabile di detto servizio, come previsto all'art. 8 del presente capitolato.

ART. 31 - Mezzi di trasporto.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/04), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I mezzi dovranno essere in possesso di un documento attestante l'idoneità sanitaria rilasciato dall'Azienda Sanitaria Locale.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

ART. 32 - Servizio nei refettori

Il servizio di distribuzione pasti all'interno dei refettori, da effettuare nell'arco di tempo tra le ore 11,30 e le ore 15, prevede le seguenti fasi di lavoro:

- a) ricevimento dei pasti;
- b) predisposizione del Refettorio;
- c) preparazione dei tavoli per i pasti;
- d) scodellamento e distribuzione pasti;
- e) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- f) raccolta rifiuti e allocazione in appositi contenitori
- g) lavaggio utensili e accessori utilizzati per la distribuzione e trasporto pasti;
- h) lavaggio e riordino delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, ecc.);
- i) pulizia del Refettorio e dei locali accessori;

ART. 33 - Locali produzione pasti

I locali che la Ditta utilizzerà per la preparazione dei pasti sono quelli messi a disposizione dall'A.C., completi di attrezzature per l'espletamento del servizio, e garantendone al momento della consegna l'efficienza e la conformità alle disposizioni in materia di igiene e sicurezza. I locali dovranno essere restituiti nelle medesime condizioni in cui si trovano alla consegna.

I locali adibiti a tale scopo sono quelli situati in Loc. Vigna nel Capoluogo.

La Ditta dovrà provvedere ad una corretta modalità di conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica
Anno Scolastico 2023/2024

ART. 34 - Magazzino derrate

La Ditta dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

ART. 35 - Riassetto, Pulizia e Sanificazione

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di produzione pasti e dei refettori, compresi tutti i locali accessori e i servizi igienici, sono a totale carico della Ditta appaltatrice e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

Il personale che effettua tali operazioni deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

ART. 36 - Detergenti Disinfettanti e Sanificanti

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

La Ditta deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

ART. 36 bis A) - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume; non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Una volta preparate per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo nell'ambito della ristorazione scolastica dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro cottura.

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari, condivisi con l'Amministrazione, prima della loro distribuzione, dovranno essere fatti compilare a cura della ditta appaltatrice almeno due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla Stazione Appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa).

Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la Stazione Appaltante. Sulla base di tali rilevazioni saranno attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL ed i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

comportamento anomalo nel consumo del pasto. Si precisa che la gradibilità è calcolata in termini percentuali rilevata sulla base dei questionari così come esplicitati a seguire e la soglia sulla base del quale il menù è ritenuto non gradito e, conseguentemente, variato è pari al 50%;

- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso il servizio per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la Stazione Appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, venga assicurato che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate ed attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati, dall'aggiudicatario, in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente all'Ufficio scuola del Comune di Castiglione di Garfagnana.

ART. 36 bis B)- Prevenzione dei rifiuti ed altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro infrangibile o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile); le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc. possono essere in plastica dura.

Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. Oltre alle pertinenti verifiche presso le cucine dei servizi, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente), se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011.

ART. 37 - Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di confezionamento, di lavaggio, di consumo dei pasti e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi alla normativa vigente.

ART. 38 - Personale

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la preparazione dei pasti all'interno delle cucine, lo sporzionamento nei refettori ecc., dovranno essere effettuati esclusivamente dal personale dipendente dalla Ditta appaltatrice, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge

La Ditta, oltre al Responsabile/Coordinatore, deve avvalersi delle seguenti figure professionali:

1 Responsabile Coordinatore del Servizio, come previsto al precedente art. 14, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

servizio nel settore della ristorazione scolastica, di dimensione e consistenza almeno pari a quelle oggetto dell'appalto. Il Responsabile è tenuto a mantenere un contatto giornaliero con gli addetti dell'Amministrazione Comunale o da questa incaricati, per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

La Ditta è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste nel contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro, offerte in sede di gara.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della Refezione Scolastica.

In tal senso la Ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto del presente Capitolato svolge i propri compiti senza vincoli di subordinazione nei confronti del Comune di Castiglione di Garfagnana e risponde del proprio operato esclusivamente all'aggiudicatario. Il Comune è assolutamente estraneo al rapporto di lavoro costituito tra l'aggiudicatario ed il proprio personale addetto al servizio.

La Stazione appaltante è esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente.

ART. 39 - Organico

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributiva non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. del settore turismo e pubblici esercizi, applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti. Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'appaltatore, escludendo l'Amministrazione Comunale nonché il personale preposto alla sorveglianza.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di porzionamento, di confezionamento, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

ART. 40 - Addestramento e Formazione

La Ditta deve preliminarmente all'esecuzione del contratto, e costantemente, informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti, in ottemperanza a quanto previsto dal Reg.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

CE 852/2004 e dalla Deliberazione della Regione Toscana 559/2008 e s.ii. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A.C. del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

ART. 41 - Vestiario

La Ditta deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D. Lgs. 81/2008 così come integrato dal D.Lgs. n.106 del 3.8.2009) da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

ART. 42 - Igiene Personale

Il personale addetto alla manipolazione alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Resta inteso che è inoltre necessario rispettare le normative nazionali in merito al contrasto del virus Covid19.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

ART. 43 - Controllo della salute degli addetti

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

ART. 44 - Diritto di controllo della A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto.

La Ditta è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza, ai componenti della Commissione Mensa, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai centri di produzione pasti, ai refettori e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di produzione pasti in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli. Dovranno, altresì, conservate, almeno per un mese, tutte le etichettature relativa alla tracciabilità delle carni.

ART. 45 – Organi preposti ai controlli

I controlli verranno effettuati, in ogni fase del servizio, dall'Ufficio preposto dall'A.C. e/o da Azienda specializzata di fiducia dell'A.C., da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo, dai genitori rappresentanti della Commissioni Mensa.

I tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. , e i componenti le Commissioni Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta e a non ostacolare il regolare svolgimento del

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica
Anno Scolastico 2023/2024

servizio.

Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

ART 46 - Tipologia e modalità dei controlli effettuati dall'ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale e/o da Azienda specializzata di fiducia dell'A.C.

I componenti degli organi di controllo dovranno indossare in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, guanti e mascherina monouso.

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio della macchina fotografica e riprese video.

Essi effettueranno i rilievi nei modi che riterranno più opportuni.

Le quantità di alimenti prelevate di volta in volta saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere richiesto alla A.C. per le quantità di campioni prelevati.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

A) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetti di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità, delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio.

B) controlli analitici

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

ART. 47 - Tipologie e modalità dei controlli effettuati dalla Commissione Mensa.

I componenti della Commissione Mensa, individuati dall'A.C. dovranno altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco e copricapo.

Dovranno indossare anche mascherina monouso nel caso di effettuazione dei controlli presso il centro di produzione pasti.

I controlli effettuati dai componenti della Commissione Mensa sono limitati in:

A) controlli a vista del servizio;

B) controlli effettuati tramite assaggio delle pietanze somministrate;

C) verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza).

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica
Anno Scolastico 2023/2024

ART. 48 - Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Ditta dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui ai precedenti articoli.

ART. 49 - Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari la Ditta deve prelevare almeno 150 grammi di ogni pietanza somministrata giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata. e conservarli in frigorifero a temperatura -18°C per le 72 ore successive.

ART. 50 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso:

- di un piano di autocontrollo documentato;
- di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati;
- di un sistema di qualità aziendale, la cui documentazione e le cui procedure devono essere illustrate nella relazione di cui all'art. 7 lettera a);

Ad attestazione di quanto sopra, il legale rappresentante accompagna ogni fornitura con la "Dichiarazione di Conformità".

ART. 51 - Contestazioni

L'A.C. farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta Appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al precedente art.15.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire alla Ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione; la Ditta, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

ART.52 - Controlli analitici da parte della ditta appaltatrice.

La Ditta dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano Haccp; gli esiti dovranno pervenire al Servizio Pubblica Istruzione – Piazza Vittorio Emanuele II, 1 55033 - Castiglione di Garfagnana

Il sistema di qualità aziendale che la Ditta dovrà predisporre in caso di aggiudicazione sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

ART. 53 Anticorruzione

Ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D. Lgs. n. 165/2001, introdotto dall'art. 1, comma 42, della Legge n. 190/2012, l'Affidatario non deve avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non deve avere attribuito incarichi a ex dipendenti delle Pubbliche Amministrazioni che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei confronti dell'odierno affidatario, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego.

Ai sensi dell'art. 21 del D. Lgs.vo n. 39/2013 sono considerati dipendenti delle Pubbliche Amministrazioni anche i soggetti titolari di uno degli incarichi di cui al D. Lgs.vo n. 39/2013, ivi compresi i soggetti esterni con i quali l'Amministrazione, l'Ente Pubblico o l'Ente di diritto privato in controllo pubblico stabilisce un rapporto di lavoro subordinato o autonomo. Tali divieti si applicano a far data dalla cessazione dell'incarico.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anno Scolastico 2023/2024

Il contratto concluso in violazione di questi disposti (comma 1 e 2) è nullo.

ART. 54 Direttiva contro la pedofilia

L'Affidatario del servizio, si impegna a rilasciare apposita dichiarazione, ai sensi dell'art.2 del D. Lgs.vo 4 Marzo 2014, N. 39 “ Attuazione Direttiva 2011/93/UE relativa alla Lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile”, del rispetto di quanto prescritto dal citato D. Lgs.vo n. 39/2014, (inesistenza nei confronti del personale impiegato di condanne per reati di cui agli artt. 600-bis – 600 ter – 600 quater – 600 quinquies e 609 undecies del Codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori).

ART. 55 - Clausole finali

L'Ente Appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non dare luogo alla gara avviata con la presente procedura senza che questo possa dar luogo a qualsivoglia diritto in capo alle ditte offerenti.