



COMUNE DI ANGHIARI

(Prov. di Arezzo)

Area Cultura e Sociale

CAPITOLATO DI APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, CON PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO IL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E SPORZIONAMENTO PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI ANGHIARI (AR) – PER UN PERIODO DI 24 MESI.

(Servizio a ridotto impatto ambientale)

CIG = 7772062C72 - CPV = 55523100-3

PREMESSA:

1. Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.
2. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Anghiari, utilizzando il centro cottura ubicato presso il plesso scolastico comunale e le attrezzature ivi contenute. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato.
3. Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., nonché del D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "*Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni*".
4. L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:
 - produzione degli alimenti e delle bevande;
 - requisiti dei prodotti in carta-tessuto;

- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

Art. 1 - OGGETTO E LUOGO DI SVOLGIMENTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del Servizio di Refezione scolastica e sociale , con preparazione dei pasti presso il centro di cottura del fornitore per gli alunni, i docenti e collaboratori scolastici aventi diritto delle scuole del territorio comunale e per la RSA e CD per anziani non autosufficienti.

Luogo di esecuzione del servizio

- a). La struttura utilizzata per il servizio di ristorazione, è la cucina centralizzata del Comune di Anghiari presso l'asilo nido posto in largo Divisione Garibaldi 4 ad Anghiari ed è messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale , sarà concessa in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione dei pasti.
- b). Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato senza la preventiva autorizzazione del Comune.
- c). L'impresa deve provvedere alla Registrazione ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004 del centro cottura attraverso la notifica della denuncia di inizio attività ai competenti uffici dell'ASL di competenza. L'Impresa deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASL al fine di ottenere la registrazione.
- d). Per i casi di emergenza dovuti a momentanea possibilità di utilizzo del centro cottura comunale l'impresa dovrà disporre di un centro di cottura alternativo debitamente registrato e trasportare i pasti presso il refettorio senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Strutture servite

Di seguito l'elenco delle strutture servite:

- per l'anno scolastico l'asilo nido "Il Trenino" , i tre plessi della scuola dell'Infanzia (capoluogo, San Leo e San Lorenzo) , scuola Primaria capoluogo;
 - per 365 giorni l'anno la Residenza Sanitaria Assistita Santa Croce-Martini per anziani non autosufficienti;
 - 5 giorni a settimana per tutto l'anno il Centro Diurno annesso ;
- da effettuarsi come descritto negli articoli successivi del presente capitolato speciale d'appalto e negli allegati seguenti:
- Allegato A e B- Menu'
 - Allegato C- Dati vari (numero alunni e aventi diritto al pasto, orari pasti plessi scolastici, ospiti RSA e CD)
 - allegato D percorsi e chilometraggio.

Giornate Alimentari

La composizione della giornata alimentare di ciascuna struttura servita è riepilogata come segue, ed è riportata in dettaglio negli allegati A e B (Menù) e allegato E (Costi unitari e importo appalto).

- Asilo Nido: Colazione, pranzo e merenda;
- Scuole dell'infanzia: Colazione, pranzo e merenda;
- Scuola primaria: Pranzo
- Residenza Sanitaria Assistita: Colazione, pranzo, merenda e cena;
- Centro Diurno: Colazione, pranzo e merenda

Art. 2 - VALORE DELL'APPALTO A BASE DI GARA

Il valore dell'appalto è stimato in € 560.533,70 (corrispondenti a € 280.266,85 annuali) comprendenti € 555.737,28 soggetti a ribasso ed € 4.796,42 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO

1. Il contratto di appalto avrà la durata di ventiquattro mesi, a decorrere dalla data della stipula del contratto.
2. In ogni caso, qualora allo scadere del suddetto termine il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a continuare per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art. 4 - SERVIZI E MODALITA' DI ESECUZIONE

Approvvigionamento, ricevimento e stoccaggio di generi alimentari e dei beni di consumo presso la cucina centralizzata.

4.1) Premesse

Tutti i prodotti devono rispondere alle caratteristiche dettagliate contenute negli articoli dedicati. Il personale addetto al ricevimento delle merci deve accertare che i singoli prodotti corrispondano alle caratteristiche indicate e ne rispettino i tempi massimi di scadenza indicati e che le confezioni siano perfettamente integre.

Lo stoccaggio deve essere garantito nell'assoluto rispetto delle norme relative alle diverse tipologie di prodotti: le derrate alimentari a lunga scadenza devono essere collocate nelle scaffalature della dispensa; i prodotti ortofruttili freschi nella apposita cella frigorifero; i prodotti surgelati nella apposita cella; la carne e i latticini negli appositi frigoriferi rigorosamente separati in modo da evitare ogni rischio di contaminazione incrociata. Deve essere inoltre garantito che nessun prodotto sia a diretto contatto con il pavimento. I prodotti per la pulizia e sanificazione devono essere stoccati in idonei separati spazi.

Il personale addetto allo stoccaggio dovrà avere cura, ad ogni rifornimento, di collocare le singole tipologie di prodotti in modo tale da garantire via via il consumo di quelli "più vecchi".

La Stazione Appaltante, ai sensi del Regolamento CE n.178/2002, richiede la garanzia della completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che, unitamente al confezionatore, concorrono per sicurezza e qualità alla formazione del prodotto alimentare e, pertanto, la Ditta affidataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile alla Stazione

Appaltante idonee certificazioni e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia e agli standard contrattuali. Tali certificazioni e/o dichiarazioni dovranno specificare il fornitore del prodotto ed essere sostituite od integrate nel caso di variazione del fornitore stesso o di qualsiasi caratteristica o tipologia del prodotto, e saranno conservate a cura della Ditta affidataria presso il proprio centro cottura.

4.2) Preparazione dei pasti

I pasti saranno preparati, nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, presso il centro cottura del fornitore in quantità congrue al numero degli utenti del servizio autorizzati dalla Stazione Appaltante secondo le quantità previste per categorie di utenza e nel rispetto delle grammature e del menù (Allegati A e B).

Per quanto riguarda la preparazione dei pasti per bambini frequentati l'asilo nido e non ancora svezzati, dovranno essere seguite le indicazioni, date in forma scritta, del pediatra di riferimento del bambino.

Il personale dovrà provvedere ogni mattina alla raccolta del numero degli utenti del servizio presso il plesso del nido, i tre plessi di scuola dell'infanzia, il plesso della scuola primaria e della RSA e CD.

Per la fornitura dei pasti ai plessi scolastici ed RSA e CD saranno utilizzati appositi contenitori termici multirazione .

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i sacchetti contenenti alimenti, le scatole, i contenitori metallici e non, una volta aperti, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va posto in idonei recipienti per alimenti, coperti, sui quali va posta l'etichetta corrispondente al contenuto e recante ben leggibile la data di scadenza.

Per la preparazione dei piatti freddi il personale deve utilizzare mascherine e guanti monouso o utensili evitando il contatto diretto con gli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Gli orari di cottura dovranno essere scaglionati tenendo conto degli orari di consumo nei singoli plessi, dei tempi di sporzionamento nei contenitori multirazione e di trasporto degli stessi dal centro cottura ai plessi scolastici garantendo, al momento del consumo, la giusta temperatura senza ulteriore o sussidiario impiego di fonti di calore.

I contorni trasportati nei plessi dovranno essere conditi nel punto di consumo.

Dovrà essere garantita, previo preavviso di almeno 48 ore, la disponibilità di ogni altro prodotto funzionale alla realizzazione di ricette ulteriori richieste, in sostituzione delle precedenti e/o ad integrazione della tabella dietetica, dalla Stazione Appaltante.

In caso di guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, interruzioni dell'energia elettrica, metano ecc., avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, la Ditta affidataria è tenuta comunque a garantire il pasto, anche con piatti freddi di equivalente valore nutrizionale ed economico, raccordandosi con il Responsabile comunale, se l'avaria insorge durante la preparazione del pasto e per quel pasto. Per i pasti successivi, deve far uso del centro di cottura alternativo debitamente registrato e trasportare i pasti presso i refettori senza alcun onere aggiuntivo per il Comune(art 1 d).

4.3) Trasporto dei pasti dal centro cottura del fornitore ai plessi scolastici e, RSA e CD.

Il trasporto, effettuato con i mezzi autorizzati di proprietà della Ditta affidataria, deve essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature previste dalla normativa di autocontrollo ed in modo che il pasto arrivi nei plessi scolastici nei tempi stabiliti. Inoltre l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali ad esempio:

- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride;
- Vetture GPL.

4.4) Apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli dei refettori; ricevimento, sporzionatura e scodellamento pasti agli utenti,

Il servizio deve essere svolto in tutti i plessi scolastici funzionalmente agli orari di consumo.

Il personale addetto deve provvedere all'apparecchiatura dei tavoli con stoviglie e posate in dotazione dei refettori. L'impiego di stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate usa e getta) dovrà essere limitato a situazioni di eccezionalità e concordato con il Responsabile comunale, e comunque non dovrà essere usata plastica ma materiale biodegradabile quale ad esempio amido di mais.

La Ditta affidataria dovrà affiggere nei locali di consumo dei pasti la tabella dietetica mensile e giornaliera.

Per quanto riguarda la RSA e il CD, il servizio si limita alla consegna dei pasti, poiché tutte le altre funzioni (sporzionamento, pulizia locali, piani di autocontrollo verranno eseguiti a cura delle strutture)

4.5) Lavaggio e sanificazione

- plessi scolastici e asilo nido: tavoli e sedie dei refettori, punti di sporzionamento e relativi arredi e attrezzature, contenitori per il trasporto pasti, stoviglie e utensili;

- centro cottura del fornitore : locali e arredi punto di cottura e a suo servizio (dispensa, bagno, antibagno...); celle e frigoriferi; attrezzature e macchinari; piani di lavoro; stoviglie e utensili, vetri, pareti.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta affidataria deve produrre al Responsabile comunale l'elenco dei prodotti che intende utilizzare per le diverse operazioni corredato dalle relative schede tecniche e di sicurezza.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Il personale addetto dovrà utilizzare i prodotti rispettando le modalità di impiego indicate nelle schede tecniche e garantire la loro conservazione nel rispetto delle norme vigenti, in idonei ed esclusivi spazi chiusi, ben separati da ogni altro prodotto, o stoviglia o utensile.

Le operazioni di sanificazione non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

4.6) Gestione rifiuti

Il servizio sarà reso, limitatamente ai rifiuti derivanti dai servizi affidati, nei vari plessi

scolastici adibiti a sporzionamento e refettorio , nel rispetto di quanto previsto dalla modalità di raccolta prevista nel territorio comunale.

4.7) Estensione del servizio

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta affidataria eventuali estensioni del servizio/prestazioni occasionali o continuative nell'ambito dei servizi affidati, previo accordo in relazione alle modalità di erogazione ed ai costi. Art 106 DI 50/2016

Art. 5 - CALENDARIO E ORARIO DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

I servizi, fatte salve straordinarie interruzioni delle attività didattiche, periodi di vacanze natalizie, pasquali, devono essere resi funzionalmente al calendario scolastico della Regione Toscana e alle specifiche disposizioni dell'autorità scolastica locale, mentre per la RSA è attivo tutti i giorni dell'anno compresi i festivi e per il CD il calendario di apertura verrà concordato con il Direttore del Servizio.

Inoltre si precisa che il servizio di refezione scolastica funzionerà nella seguente modalità'(allegato C):

-tutti i giorni dal lunedì al venerdì, indicativamente dal 10 settembre al 31 luglio per l'asilo nido "Il Trenino" di Anghiari

-tutti i giorni dal lunedì al venerdì , indicativamente dal 18 settembre al 30 giugno per la scuola dell'Infanzia di Anghiari, San Leo e San Lorenzo;

-nei giorni dal lunedì al venerdì, indicativamente dal 18 settembre al 10 giugno per la scuola Primaria di Anghiari

L'orario di svolgimento dei servizi appaltati è determinato dal Responsabile comunale, sulla base degli utenti iscritti, in accordo con il Responsabile del servizio nominato dalla Ditta affidataria, e comunicato alla Ditta affidataria in forma scritta, prima dell'avvio dei servizi e potrà variare, per esigenze della Stazione Appaltante, previa semplice comunicazione scritta del Responsabile comunale.

Il Responsabile comunale comunicherà, altresì, il numero degli utenti autorizzati specificandone la natura: alunni, personale docente, eventuali altri, garantendone l'aggiornamento ogni qualvolta lo stesso subisca variazioni.

Art. 6 – ACCERTAMENTO DELLA QUALITA' – CONTROLLI

La Stazione Appaltante procederà alla verifica della corrispondenza della qualità agli standard richiesti attraverso specifiche forme di controllo:

6.1) controlli microbiologici effettuati dalla Ditta affidataria sulle materie prime, semilavorati e prodotti finiti sia presso il centro cottura che nei terminali di consumo.

La ditta affidataria si impegna ad attuare un controllo della qualità degli alimenti e delle materie prime e comunica al Comune gli estremi identificativi del laboratorio di analisi microbiologiche di proprio riferimento, in grado di garantire, mediante un'azione sistematica e pianificata, il costante rispetto delle norme sanitarie e delle specifiche tecniche contenute nel presente capitolato.

Il piano di campionamento annuale dovrà prevedere minimo 20 campionature

La Ditta affidataria è tenuta a conservare presso il proprio centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Lo stesso va posto in idoneo ed igienico

contenitore chiuso, munito dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del responsabile della preparazione e conservato in frigorifero a temperatura idonea (0°/+4°) per 48 ore con un cartello riportante la dizione "campionatura del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

Le analisi di laboratorio previste dalle procedure di autocontrollo dovranno essere trasmesse al Comune.

La Stazione Appaltante potrà effettuare controlli microbiologici e controlli cariche batteriche sia tramite i competenti servizi A.S.L. sia avvalendosi di Istituti di analisi legalmente riconosciuti. La Ditta affidataria si obbliga, nel caso in cui l'esito delle analisi rilevi una non conformità alle norme prescritte, a pagare le relative spese, oltre alle sanzioni previste dal presente capitolato speciale d'appalto.

6.2) controlli organolettici dei pasti (temperatura, consistenza, odore...) effettuati dalla Stazione Appaltante attraverso il proprio personale e i componenti la Commissione mensa

La Stazione Appaltante procederà al controllo sia attraverso il proprio personale, sia attraverso visite dei componenti la Commissione mensa

Tutti i soggetti saranno muniti di formale autorizzazione della Stazione Appaltante. La Ditta affidataria deve garantire la propria collaborazione consentendo ai suddetti soggetti di verificare la gradevolezza del pasto. Gli esiti di detti controlli saranno registrati su apposite schede di rilevazione predisposte dalla Stazione Appaltante.

ART. 7 – AUTOCONTROLLO

7.1) Autocontrollo igienico

La Ditta affidataria deve produrre e consegnare in copia alla Stazione Appaltante il proprio manuale del Piano di Autocontrollo Igienico, basato sul sistema HACCP conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004, che si impegna a rispettare in ogni struttura interessata dal servizio di refezione. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Stazione Appaltante. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile del servizio nominato dalla Ditta affidataria. La Ditta affidataria, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE n.178/2002 concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari. La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione della Stazione Appaltante presso il centro di cottura, così come le registrazioni previste dal piano di autocontrollo.

7.2) Diritto di controllo del Committente

E' facoltà del committente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

La ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati e le relative certificazioni.

7.3) Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono - oltre ai competenti Servizi di Igiene Pubblica del Territorio della USL SUDEST TOSCANA A.U.S.L. n. 8 Zona Distretto Valtiberina, Nas, Icqrf, ecc – il Comune committente, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dal committente, i rappresentanti dei genitori per quanto di loro competenza (c.d. Commissione Mensa). Inoltre il committente utilizza i servizi di un laboratorio analisi, a seguito di convenzione, che esegue controlli analitici sullo stato generale igienico-sanitario delle cucine e dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

7.4) Commissione Mensa Scolastica

Per esprimere pareri ed avanzare proposte non vincolanti in ordine allo svolgimento del servizio è istituita apposita Commissione Mensa scolastica che opera nel rispetto dei regolamenti comunali e della quale fanno parte anche i genitori degli alunni.

Rientrano nelle sue funzioni.

- assaggio delle preparazioni gastronomiche;
- formulazione di proposte specifiche sul menù.

Il Comune provvederà a comunicare all'Impresa i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di consumo.

Su richiesta del Comune l'Impresa aggiudicataria dovrà partecipare alle sedute della Commissione Mensa scolastica.

Art. 8 - PERSONALE

8.1) Obblighi

1. La Ditta deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la Commissione mensa;
- c) partecipazione alle riunioni della commissione mensa, mantenimento dei contatti con la commissione stessa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- d) Dovrà essere reperibile in maniera continuativa nell'arco della giornata e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza alle prescrizioni di legge e del presente capitolato speciale d'appalto. Dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.
- e) In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) la Ditta affidataria provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti
- f) nominare un Responsabile del proprio centro cottura, reperibile quotidianamente;
- g) disporre di una figura professionale di dietista per sovrintendere agli aspetti dietetici connessi ad eventuali variazioni della tabella dietetica rese indispensabili da eventi esterni non prevedibili o programmabili (es. interruzione della corrente elettrica ecc...)

nonché alla preparazione delle diete speciali;

h) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

2. Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune

3. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico della Ditta,

Clausola sociale

Il soggetto gestore ha l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente, qualora disponibili, le lavoratrici ed i lavoratori del precedente appalto, in possesso dei requisiti di legge ed in applicazione dell'art. 50 del Nuovo Codice, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali applicando i relativi contratti collettivi di settore.

4. Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

5. Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

6. La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

7. La Ditta deve sostituire quel personale che, in base a valutazione motivata della Stazione Appaltante, ha dato luogo ripetutamente all'inosservanza delle norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto e/o non abbia dato sufficienti garanzie di professionalità, mantenuto un contegno decoroso e irreprensibile, sia venuto meno all'obbligo di mantenere il segreto di ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;

8. Per effetto dell'appalto nessun rapporto di lavoro autonomo o subordinato, né a tempo determinato né indeterminato, viene instaurato tra la Stazione Appaltante e il personale della Ditta affidataria.

9. Il personale addetto alla preparazione, sporzionamento e somministrazione dei pasti dovrà essere dotato di idonea divisa che copra completamente le maniche dei vestiti, di grembiuli chiari, di copricapo che non lascino fuoriuscire i capelli e di scarpe lavabili e antiscivolo. Il vestiario dovrà essere indossato all'arrivo sul luogo di lavoro. Non è consentito l'uso dello stesso vestiario per altri servizi.

10. Deve essere garantita la presenza costante dell'organico della forza lavoro nelle diverse fasi

del servizio, conformemente a quanto proposto dalla Ditta affidataria in sede di offerta. A tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero di personale, suddiviso per il centro di cottura e refettori, presente nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e pulizia, e ne devono essere dettagliate le mansioni nelle diverse fasce orarie di servizio.

11. La Ditta affidataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori da essa dipendenti condizioni contrattuali, normative e retributive in regola con quelle risultanti dai contratti di lavoro di categoria nazionali e integrativi provinciali/aziendali. Su richiesta della Stazione Appaltante si obbliga a produrre copia dei contratti individuali di lavoro.

12. Qualora la Ditta affidataria non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra, la Stazione Appaltante denuncerà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate, procederà alla sospensione del pagamento delle fatture fino a quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che la Ditta affidataria si è posta in regola. Per tale sospensione o ritardo di pagamento la Ditta affidataria non potrà opporre eccezioni, ne' avrà titolo a risarcimento dei danni.

8.2) Formazione del personale

Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

Art. 9 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

9.1) Disposizioni Generali

1. Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 178/2002;
- Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91)
- Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
- D.Lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici).

9.2) Specifiche tecniche confezioni ed etichette

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
- b) corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
- c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
- d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
- e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
- f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

9.3) Garanzie di qualità

1. Su richiesta del Comune, la Ditta deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

Art. 10 – MENSA BIOLOGICA

Prodotti “certificati” e classificazione materie prime

1. L'Amministrazione Comunale richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l'impiego dei seguenti prodotti biologici, a denominazione protetta e a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017, provenienti da filiera corta.

2. Prodotti Biologici

Come da combinato disposto del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, dell'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017, i Comuni e i privati possono qualificare il proprio servizio di refezione scolastica quale “mensa biologica” ai sensi dell'art.

64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96, anche al fine di poter ricevere l'incentivo statale previsto nel Decreto medesimo. Quindi l'appaltatore si impegna affinché le materie prime di origine biologica possiedano le seguenti percentuali minime (in particolare quelle espresse dalle lettere a), b), c)) di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

- a) frutta, verdura, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi i succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: almeno 70%;
- b) uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;
- c) prodotti lattiero-caseari (escluso lo yogurt), carne, pesce da acquacoltura: almeno 30%.
- d) carne: deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- e) pesce: deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile (*rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti*). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Le deroghe eventualmente previste alle percentuali di cui alle lettere a), b) e c) non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

I prodotti biologici forniti devono essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole e forestali, devono presentare in etichetta la dicitura "*agricoltura biologica regime di controllo CEE*", il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati. Per ulteriori specificazioni circa le certificazioni di conformità si rimanda al punto 5.3.1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 21 luglio 2011. Tuttavia l'appaltatore produrrà idonea documentazione al Comune affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dal citato art. 64 della Legge 96/2017

3. Prodotti a Marchio Controllato

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a marchio DOP e IGP:

- Prosciutto crudo toscano (DOP);
- Parmigiano reggiano;
- Grana padano (DOP).

4. Prodotti provenienti dalla filiera corta

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017:

- Riso e pasta;
- Ortofrutta;
- Carne;
- Pollo;

- Pane;
- Affettati;
- frutta;
- ortaggi;
- legumi.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017), il Comune intende utilizzare il più possibile prodotti biologici, tipici e tradizionali (DOP e IGP), a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017.

Pertanto, per la preparazione dei menù, si lascia la facoltà, in sede di formulazione dell'offerta tecnica, di proporre l'utilizzo di ulteriori prodotti in ampliamento rispetto a quelli previsti nel presente articolo. Qualora, in sede di gara, la Ditta offra prodotti ulteriori a quelli indicati nei precedenti commi, dovrà garantirne la fornitura, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, per l'intero periodo di durata del contratto.

5. Alimenti esotici

In deroga al principio di filiera corta, sono ammessi prodotti esotici (quali ad esempio banane, cacao, caffè, zucchero, ananas) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization.

Art. 11 - IMBALLAGGI

1. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

2. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 12 - RICICLO

1. È vietata il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

2. Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dal DM Mipaaf del 18 dicembre 2017, l'Impresa recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale

che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 116/2016.

3. La redistribuzione dei cibi deve avvenire nella sicurezza dei pasti non consumati, facendo salvo il rispetto delle misure igienico-sanitarie, delle norme sulla sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento di idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'uso di abbattitori come prescritto dalle citate Linee di indirizzo Ministero della Salute del 18/04/2018.

Art. 13 – SPRECHI ALIMENTARI

1. In ottemperanza a quanto previsto dalle *Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti* del Ministero della salute del 16 aprile 2018, l'Impresa è tenuta a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.
2. È fondamentale anche il coinvolgimento delle insegnanti e famiglie al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione ed eventualmente sottoposte a preventiva valutazione di idoneità da parte del SIAN dell'Asl di competenza.
3. Il Comune effettuerà opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo, come previsto dall'art. 45 del presente Capitolato.

MENÙ' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 14 - MENU'

I menù variano in base alle stagioni e si articolano con un calendario che sarà indicato dall'Amministrazione. L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla realizzazione e stampa di depliant descrittivi del servizio con allegati menù da distribuire agli utenti, nonché, alla redazione del un calendario a scalare del menù.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nel fascicolo

“Menù estivo e invernale (**Allegato A e B**)”, a quelli delle diete speciali previste per patologie alimentari, fede religiosa o per altre motivazioni consentite dal Regolamento vigente, e come grammature degli alimenti alla “Tabella dietetica”. L'Amministrazione si riserva di modificare, in accordo con la ASL competente, le preparazioni previste nel menù, con le relative grammature.

Non è consentito il consumo all'interno della mensa scolastica di cibi preparati dalle famiglie.

L'impresa Aggiudicataria dovrà predisporre, a seguito dei menù annuali stabiliti dalla Stazione Aggiudicatrice, la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti,

interruzioni dell'energia elettrica;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione Appaltante.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di richiedere All'impresa Aggiudicataria, in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche (regionali o che, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali), o piatti etnici, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche. Tra i menù alternativi che l'Amministrazione si riserva di richiedere vi è quello del giorno delle Ceneri e dei venerdì di Quaresima con assenza di carne.

Art. 15 – MENU' ALTERNATIVI

Nei casi di necessità determinata da motivi di salute, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Tale menù conserva la medesima struttura del menù ordinario, ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con l'amministrazione Comunale

I pasti previsti dai menù alternativi di cui e l'Amministrazione Comunale si riserva di comunicare la predisposizione, devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 16 – INTEGRAZIONE DEL MENU' IN OCCASIONE DI FESTIVITA'

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione in occasione di festività particolari (religiose o civili) quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua potranno essere richiesti in più All'impresa Aggiudicataria e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione aggiudicatrice panettone/pandoro, torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici comunali preposti. In occasione delle feste di fine anno scolastico e dei compleanni degli ospiti della RSA e CD potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi.

Art. 17- VARIAZIONE DEL MENU'

a) L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì a garantire, al medesimo prezzo di aggiudicazione, in alternativa al piatto previsto in base al menù giornaliero: diete in bianco: condimento delle portate con solo olio e sale, preparazione di carne bianca alla griglia, carote e/o patate lesse. La richiesta di tali pasti da parte dei genitori all'impresa per il tramite del referente di plesso scolastico, fino a 5 giorni non necessita di certificato medico;

b) diete alternative per motivi etici o religiosi: la comunicazione di tali diete è inoltrata all'impresa dall'Ufficio Scuola almeno tre giorni prima della sua applicazione e giornalmente dal referente per ciascun plesso;

c) menù particolari rispetto ai menù previsti dal Capitolato: in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare (pietanze tipiche, regionali, etniche, etc.), la richiesta deve essere inoltrata all'impresa dall'Ufficio Scuola;

d) L'impresa si impegna altresì a fornire, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione e su

richiesta dell'Ufficio Scuola, relativamente al pranzo:

- fino ad un massimo di n. 4 volte nel corso di ciascun anno scolastico e per ogni plesso: un dessert di pasticceria fresca di produzione propria in occasione di particolari ricorrenze;
- e) La ditta garantisce a proprio carico la consulenza di un dietista o dietologo o di un biologo nutrizionista iscritto all'ordine professionale relativo alla qualifica posseduta al quale è attribuito il ruolo di referente in caso si renda necessario l'avvio di una procedura di variazione del menù. Eventuali modifiche al menù potranno essere applicate, su richiesta dell'Ufficio Scuola, anche a seguito di apposite verifiche sul gradimento degli utenti rispetto alla qualità ed alla varietà dei menù proposti, solo a seguito di specifica comunicazione a carattere autorizzativo dell'Azienda USL 8.
- f) l'aggiudicatario prima dell'avvio del servizio dovrà consegnare all'Amministrazione il curriculum del consulente di cui al punto precedente.
- g) La variazione dei menù non comporta variazione alcuna dei prezzi contrattuali, salva la necessità, limitatamente al caso di modifiche di rilevante entità qualitativa (inserimento di prodotti DOP, IGT etc) concernenti prodotti di larga utilizzazione nei menù, di accordo con l'impresa stessa.

Art. 18 – DIETE SPECIALI

1. Nel caso in cui, per intolleranze alimentari, si presenti la necessità di fornire pasti prodotti con alimenti dietetici o particolari o che si renda necessario nella preparazione degli stessi usare particolari attenzioni e accorgimenti tecnici, l'impresa deve garantire la preparazione di pasti alternativi specifici. L'impresa aggiudicataria, sulla base di certificazione medica obbligatoria e su segnalazione dell'Ufficio Scuola, dovrà fornire pasti alternativi specifici per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, in particolare per:
 - a) soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
 - b) soggetti diabetici;
 - c) soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
 - d) tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.
2. Le diete speciali dovranno essere confezionate in contenitori termici monoporzione termosigillati, etichettati con l'indicazione dei dati del destinatario e della scuola e classe di appartenenza, nel rispetto della vigente normativa sulla privacy. Anche per dette porzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo. Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile. Gli utenti che hanno una dieta speciale devono avere sempre il pasto confezionato separatamente anche quando il menù comprende piatti adatti alla dieta, in modo da evitare possibili errori. Spetta All'impresa Aggiudicataria di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione. Il piano di autocontrollo della ditta aggiudicataria dovrà prevedere il diagramma di flusso delle diete speciali.
3. Al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali degli utenti, i singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate e nel rispetto delle grammature specificate negli Allegati A e B al Bando, salvo prescrizioni mediche particolari.
4. Per quanto concerne la fornitura di alimenti per particolari patologie alimentari (pane, biscotti, gelati etc), l'impresa deve assicurare che tali alimenti siano conformi a quanto indicato nei

relativi certificati medici. Tali alimenti dovranno essere consegnati in confezioni sigillate munite della relativa etichetta di conformità. In caso di indisponibilità dell'alimento richiesto, lo stesso deve essere fornito dall'impresa entro 10 giorni lavorativi pena l'applicazione di una penalità pari ad euro 50,00 per ogni giorno di ritardo.

5. È esclusiva responsabilità dell'impresa la preparazione e somministrazione di tali pasti nonché la fornitura di alimenti per particolari patologie alimentari (pane, biscotti, gelati etc). Il personale addetto alla preparazione non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento dei prodotti alimentari in lavorazione. Le linee di processo devono essere separate e predisposte in modo tale da evitare contaminazioni, secondo quanto previsto dalla vigente normativa.
6. L'impresa fornisce i pasti di cui al presente articolo al medesimo prezzo di aggiudicazione.

Art. 19– COMPOSIZIONE DEL PASTO E STRUTTURA DEL MENU'

1. Le tipologie di pasti previste dal presente Capitolato sono: pranzo presso le sedi scolastiche ed il Centro Diurno per Anziani e pranzo e cena per la RSA.(allegato C), colazione e merenda per l'asilo nido, le scuole dell'infanzia , il Centro Diurno e la RSA;

Il menù relativo ai pranzi e cene di cui specificato agli Allegati A e B del Bando è stato validato dall'Azienda USL sudest Toscana,esso è articolato in 2 sottomenù stagionali ed è comunque composto giornalmente dalle seguenti portate: primo, secondo, 1 contorno con verdure di stagione, frutta di stagione o dolce, pane, acqua per le scuole. Per gli ospiti della RSA e CD comprende anche vino,e ad ogni pranzo e cena vengono preparati, in aggiunta al menù sopra riportato, semolino, minestra in brodo, carne macinata, formaggio; vengono inoltre sempre serviti frutta cotta, frullati di frutta e frutta fresca.

2. Il menù allegato potrà subire variazioni, che verranno opportunamente e preventivamente comunicate alla ditta aggiudicataria, previa validazione della USL sudest Toscana.

3. Le grammature degli alimenti per la refezione scolastica sono indicate negli Allegati A e B del Bando.

Art. 20 - TABELLE DIETETICHE

20.1) Quantità e qualità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per realizzare le pietanze sono quelle previste dal menù (**Allegati A e B**). Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

La Stazione Aggiudicatrice può eseguire mediamente n. 3 ispezioni mensili nella cucina della scuola per il controllo delle materie prime, delle fasi di produzione e distribuzione nonché dell'appetibilità dei menù preparati e possono richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterranno, da un esame sommario anche dei soli caratteri organolettici, non idonei.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo.

20.2) Prescrizioni relative agli alimenti in scatola

1. In generale, i prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico

alimento. I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, secondo quanto stabilito dalla vigente normativa. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

2. In particolare, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) essere di provenienza nazionale e confezionati in stabilimenti italiani.
- b) essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato;
- c) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei.

3. Il tonno in scatola dovrà essere solo al naturale. Sono richiesti tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi della vigente normativa. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, etc.).

20.3) Prescrizioni relative a carne e uova

1. Tutte le carni utilizzate nel menù devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) essere di origine italiana e provenire solo da allevamenti italiani;
- b) provenire da uno stabilimento autorizzato dal Ministero della Salute e, per quanto riguarda l'etichettatura, devono rispondere a quanto previsto dalla vigente normativa;
- c) essere munite, secondo la vigente legislazione, dei certificati di rintracciabilità (indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, eventuale dichiarazione, se richiesta dalla normativa, del tipo di mangime utilizzato);
- d) devono essere ottenute da animali che durante tutte le fasi di allevamento siano stati alimentati esclusivamente con prodotti zootecnici ottenuti senza l'utilizzo di sostanze di origine animale (alimentazione vegetale);
- e) devono essere ottenute da animali che durante tutte le fasi di allevamento siano alimentati esclusivamente con prodotti zootecnici ottenuti senza l'utilizzo di materie prime OGM o derivanti da OGM (OGM free);
- f) non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante;
- g) non devono contenere alcun residuo di sostanze medicamentose (antibiotici etc);
- h) provenire da animali perfettamente sani, essere in buono stato di conservazione, in tagli di prima qualità;
- i) essere fresche, magre, di prima qualità, prive di tutto il grasso interno;
- j) devono essere ben dissanguate ed in perfetto stato di conservazione, di colore rosso/rosa, di consistenza soda, nonché scevre da qualsiasi odore o sapore anomalo; non devono presentare colorazione gialla, dovuta a cattiva conservazione e denutrizione.

2. In particolare, la carne bovina dovrà essere:

- a) di pura razza Chianina I.G.P. certificata, di pura razza Romagnola I.G.P. certificata o di analoga qualità (marchio 5R);

- b) tenera, magra ed esclusivamente dei seguenti tagli: culaccio o scannello (per fettine), bistecca disossata o polso (per hamburger), polso (per spezzatino), scannello parte chiusa o girello (per roast-beaf), muscolo di gamba (bollito per brodo).
- c) tagli diversi potranno esser concordati di volta in volta con l'Ufficio Scuola prima dell'acquisto e cucinati solo in seguito a specifica preventiva segnalazione da parte della ditta all'ufficio scuola.

3. La carne trita deve:

- a) possedere caratteristiche microbiologiche nei parametri previsti dal Regolamento CE 2073/2005;
- b) non essere trattata con conservanti;
- c) contenere una quantità di grasso inferiore al 20%;
- d) contenere parti connettive macinate in quantità non superiore al 3%;
- e) non presentare visceri;
- f) essere preparata in giornata presso lo stesso centro cottura;

4. In particolare, la carne di pollo deve avere le seguenti caratteristiche:

- a) provenire da allevamenti a terra all'aperto;
- b) provenire da animali macellati a un'età non inferiore a 81 giorni e non superiore a 120 giorni;
- c) essere ottenute da razze a "medio o lento accrescimento";
- d) essere soda ed elastica, non floscia al tatto; le ossa del petto devono essere flessibili solo nella parte inferiore, le altre rigide; la pelle non deve essere umida o appiccicosa e le giunture non rossastre.

5. Le uova devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) essere fresche (è vietato l'uso di pastorizzate) provenienti da sistemi di allevamento delle galline a terra e all'aperto, di dimensione medium o larghe;
- b) non aver subito alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate;
- c) essere di origine italiana e provenire solo da allevamenti italiani.

20.4) Frutta

1. L'impresa affidataria dovrà fornire i seguenti tipi di frutta secondo la stagione: albicocche, agrumi (arance, mandarini), banane, fragole, kiwi, mele, pere, pesche, susine ed uva - ed eventuali altri frutti di stagione concordati con l'Ufficio Scuola. Tutti i prodotti dovranno essere di documentata provenienza nazionale ad esclusione delle banane.
2. La frutta deve essere accuratamente lavata ed avere le seguenti caratteristiche:
 - a) di 1° scelta ed extra;
 - b) fresca e di stagione;
 - c) esente da difetti e da impurità, di selezione accurata;
 - d) presentare tutte le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie e delle coltivazioni richieste;
 - e) aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al consumo;
 - f) omogenea ed uniforme e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione.
3. Gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti ed

antiparassitari. Non devono essere eccessivamente aspri e difficili da sbucciare.

20.5) Latticini e formaggi

1. La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida e di colore bianco. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi da 100 grammi con presenza di idoneo liquido. La mozzarella non deve presentare sapore anomalo dovuto a inacidimento.
2. Il formaggio di tipo Parmigiano Reggiano DOP o di qualità e gusto equivalente deve avere almeno 18 mesi di stagionatura al momento della consegna, essere di prima scelta, con marchio del relativo consorzio di tutela, colore della pasta giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa.
3. Gli altri formaggi (tipo robiola) dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino. Non dovranno pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate, etc...). I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore. Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastre sulla superficie o all'interno della pasta.

20.6) Legumi

1. I legumi (piselli) devono essere di prima qualità, di confezionatura recente, non presentare punteggiature o forellini, esenti da materie estranee, interi e senza rottami. Devono essere puliti, di pezzatura omogenea, pur ammettendo leggeri difetti di forma, sani ed esenti da parassiti vegetali o animali, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei nonché di residui chimici di qualunque tipo. I prodotti devono provenire da produzioni nazionali.
2. E' consentito l'utilizzo di piselli surgelati. Questi devono essere prodotti da ditte Italiane e rispondere a tutti i requisiti previsti dal precedente comma.

20.7) Olio extravergine di oliva

1. L'olio deve essere DOP, del tipo denominato "olio extra vergine di oliva" e deve essere prodotto da olive nazionali e confezionato in Italia.
2. Deve essere ottenuto con spremitura meccanica delle olive senza aver subito trattamenti chimici e sofisticazioni di alcun tipo.
3. L'olio extravergine di oliva fornito deve essere di prima qualità, dell'ultimo raccolto, perfettamente limpido, senza sedimento, di sapore gradevole, non amaro, non alterato per irrancidimento, senza odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo etc.
4. L'olio fornito dovrà essere confezionato in lattine a norma di legge o in bottiglie di vetro di colore scuro.

20.8) Pane

1. Il pane deve essere di tipo "toscano", senza sale, preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro di cattivi odori. Deve essere prodotto con farina di grano avente le caratteristiche del tipo "0", ed essere fornito in pezzature da g. 500. altre tipologie di pane potranno essere servite solo se espressamente previste nel menu. Pane semintegrale almeno una volta a settimana.

2. Il pane deve essere ben cotto, leggero e soffice con crosta uniforme, lucente e croccante, di odore gradevole. La crosta deve essere ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori e fessure. La mollica deve essere bianca, soffice, senza macchie, di sapore gradevole e non acida.
3. Non potrà essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione.

20.9) Pasta e riso

1. La pasta deve essere del tipo "pasta di semola di grano duro". Deve essere resistente alla cottura, avere sapore e odore gradevole, avere colore giallognolo, aspetto esterno uniforme.
 2. In particolare è richiesta la fornitura di diverse forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. La pasta asciutta deve essere di media o piccola dimensione per facilitare la masticazione non completa dei bambini della Scuola dell'infanzia.
 3. La pasta utilizzata – in riferimento all'azienda produttrice scelta dalla ditta - potrà essere modificata su richiesta dell'Ufficio Scuola sino al perseguimento di una sufficiente gradevolezza del prodotto cucinato in termini di sapore e resistenza alla cottura.
 4. Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di carne di manzo o nel caso di verdure e latticini non devono comunque contenere glutammato. Gli gnocchi di patate devono essere in seguito a cottura devono risultare morbidi. Entrambe le tipologie debbono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti, in ottimo stato di conservazione, di media o piccola dimensione.
- Il riso deve essere di prima qualità, provenire dall'ultimo raccolto, resistere alla cottura senza che la superficie del chicco risulti collosa, di tipo "parboiled" per risotti ed insalate di riso e del tipo "arborio super fino" per i risi bolliti.

20.10) Prodotti ittici

1. Il pesce non dovrà presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie. Dovrà essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. I filetti e le sogliole devono essere delicati
2. E' tassativamente escluso l'uso di pangasio.
3. . Il pesce surgelato – pescato o allevato – deve essere di 1^a qualità. La qualità del pesce utilizzato sarà verificata attraverso specifici controlli e prelievi.
4. L'etichetta del prodotto dovrà contenere tassativamente quanto previsto dalla regolamentazione europea in materia, ovvero la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (pescato o allevato), la zona di cattura per il pescato o il Paese di provenienza l'allevato, il prezzo di vendita (Kg) riferito al peso netto.

20.11) Salumi

1. Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati, di glutine e di lattosio e dei seguenti additivi: E 249, E 250, E 251, E 252, E 450, E 451. Eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente. Il grasso non deve essere in eccesso. La fetta deve essere compatta, di colore rosso senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale: non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenze, picchiettatura o altri difetti.

2. Il prosciutto crudo, del tipo semidolce, deve possedere tutte le caratteristiche previste dalla legge per la tutela del marchio. La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere di colore giallo o essere rancido. Il prosciutto deve essere affettato finemente.

20.12) Verdura ed ortaggi

1. I prodotti ortofrutticoli devono essere di 1^a categoria ed extra, avere adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, essere puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei. I prodotti devono essere turgidi ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni e terrosità.
2. In particolare, i prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:
 - a) essere freschi, di stagione e omogenei per maturazione;
 - b) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
 - c) essere privi di qualsiasi residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- a) Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento. E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distaccamento dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.
- b) Fagiolini verdi: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

20.13) Prodotti da forno

Pizza Margherita (da sostituire con ciambelline)

La pizza dovrà essere preparata esclusivamente con:

- farina
- passata di pomodoro o pomodori pelati provenienti da coltivazioni nazionali
- mozzarella vaccina (anche in filoni)
- olio extra vergine di oliva
- lievito

la produzione dovrà essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente e uniforme, la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti, il prodotto sarà fornito cotto, contenuto in teglie.

20.14) Spezie aromi e condimenti

Sale marino grosso e fino integrali, Sale iodato,

I capperi devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità, possono essere forniti sia sott'aceto che sotto sale a richiesta,

Maionese,

Passata di pomodoro di produzione nazionale,

Pomodori pelati proveniente da coltivazioni tradizionali in contenitori a banda stagnata da 5 kg.

Olive in salamoia

Cipolline e cetriolini insalatina sott'aceto Carciofini e funghetti sott'olio di oliva Aceto di vino

bianco

Aceto in bottiglie in vetro da litro

Zafferano in polvere convenzionale

origano

20.15) Bevande

Acqua

Acqua sarà fornita minerale o oligominerale naturale totalmente degassata in alternativa a quella pubblica in caso di guasti dell'acquedotto .

Vino rosso o bianco per gli ospiti della RSA e CD.

20.16) Alimenti per celiaci

Pane senza glutine

Base per pizza senza glutine

Bastoncini di pesce senza glutine

Biscotti senza glutine

Crostini in brodo senza glutine

Dessert e dolci senza glutine

Farina di mais senza glutine

Farina senza glutine

Lasagne senza glutine

pane grattato senza glutine

pasta senza glutine

pesto senza glutine

I prodotti oggetto della fornitura dovranno comunque essere selezionati tra:

- prodotti presenti nel registro Nazionale dei prodotti dietetici senza glutine riportanti il claim “(prodotto) dietetico senza glutine” ai sensi del Decreto legislativo 111/92.
- Prodotti con marchio Spiga Sbarrata rilasciato dall’AIC Onlus
- Prodotti inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti edizione corrente.

Art. 21 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

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

- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare

rischi di contaminazioni incrociate;

- L'olio extra vergine d'oliva per la frittura deve essere utilizzato una sola volta.

3. E' vietato l'utilizzo dei seguenti prodotti:

- Prodotti liofilizzati (dadi per brodo, liofilizzati in genere ecc.);
- Prodotti precucinati (Brodo in confezioni, sughi pronti ecc.);

Art. 22 – CONSERVAZIONE DEI PIATTI FREDDI

1. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.

Art. 23 – LINEA REFRIGERATA

1. È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roastbeef, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal Comune.

3. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 24 – NORME E MODALITA' PER LA SOMMINISTRAZIONE

1. L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti delle scuole per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

2. Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Art. 25 – MODALITA' E ORARIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dal Comune, anche secondo i turni di servizio richiesti e indicativamente secondo gli orari richiesti nella tabella allegata (allegato C)

25.1) Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

1. Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice per le

operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- La Ditta appaltatrice dovrà inoltre dotare il refettorio di appositi trespolti con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

Ulteriori adempimenti sono specificati nel DUVRI.

2. In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

3. In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti,

possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Impresa Appaltatrice alcun corrispettivo.

4. Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparecchiare, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 26 – REGOLAMENTI

1. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. L'Impresa appaltatrice deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione del devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 27 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI DEI LOCALI

1. L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

2. Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

Devono essere presenti presso il centro di cottura *l'Elenco e le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Impresa.*

3. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

4. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

5. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

6. Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Art. 28 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

1. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 29 – MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI SANIFICANTI

1. Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 30 – REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO

1. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Pertanto, i concorrenti dovranno indicare in sede di gara il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

2. Dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso del l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 31 – RIFIUTI ED ECCEDENZE

1. Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclati, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, come rifiuti raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

2. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.

3. Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati sulla pubblica via negli orari indicati.

4. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

5. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al

servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa.

6. L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

7. L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

Art. 32 – DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

1. L'Impresa è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio nel centro cottura e nel refettorio comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita dall'impresa.

2. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso il centro di cottura ed il refettorio. L'Impresa è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

3. L'Impresa è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

4. L'Impresa è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alla scuola. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

Art. 33 - BENI DELL'ENTE IN USO ALLA DITTA AFFIDATARIA

Sono concessi alla Ditta affidataria, in comodato d'uso gratuito, dalla data indicata nella determina di aggiudicazione definitiva e fino alla scadenza del contratto, i seguenti beni mobili e immobili:

33.1 I locali dei punti di sporzionamento dei seguenti plessi scolastici:

- asilo nido "Il Trenino" di Anghiari, scuola dell'Infanzia di Anghiari, San Leo e San Lorenzo, scuola Primaria di Anghiari.

33.2 Gli arredi, le attrezzature, i macchinari, le stoviglie e utensili in dotazione dei vari punti di sporzionamento, dei refettori e della cucina centralizzata.

All'atto della presa in possesso dei beni sopra elencati sarà redatto un verbale sottoscritto dalle parti contenente l'inventario dei beni e la descrizione dello stato di fatto degli stessi.

33.3 La Ditta affidataria si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture, alle attrezzature ed ai macchinari senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante. Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dalla Stazione Appaltante apportata dalla Ditta affidataria alle strutture, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà della Stazione Appaltante e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi, e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico della Ditta affidataria, che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.

Qualora la Ditta affidataria non esegua gli interventi necessari, provvederà la Stazione Appaltante ponendone il relativo costo a carico della Ditta affidataria inadempiente, anche mediante decurtazione dei compensi da corrispondere, e ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato speciale d'appalto.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura nonché le imbiancature dei punti di sporzionamento;

manutenzione straordinaria: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature e arredi.

Gli interventi relativi alla manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici (elettrici, idraulici, riscaldamento, distribuzione gas) per le parti non a vista e ispezionabili e che necessitano di contemporanei interventi edili fanno carico alla Stazione appaltante. Le spese derivanti dalla eventuale sostituzione della attrezzatura primaria (frigoriferi, lavastoviglie e altra attrezzatura ecc.), laddove non fosse più idonea allo svolgimento del servizio, sono a carico della Stazione Appaltante. In caso di sostituzione, la Ditta affidataria dovrà assicurare collaborazione nella ricerca di mercato e nella valutazione della scelta. La Ditta affidataria dovrà comunque impegnarsi, al fine di garantire la continuità del servizio, a mettere a disposizione, previo accordo con la Stazione Appaltante e nei limiti di convenienza economica per quest'ultima, attrezzature e/o mezzi sostitutivi fino al momento in cui la Stazione Appaltante avrà provveduto alla necessaria sostituzione e comunque per un periodo di tempo non superiore ai 30 giorni. La Stazione Appaltante, previa verifica di congruità, e nei limiti di detta verifica, si farà carico delle spese sostenute dalla Ditta affidataria per gli interventi sostitutivi. La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e degli impianti.

La Ditta affidataria è tenuta ad inviare trimestralmente alla Stazione Appaltante copia degli atti attestanti gli interventi di manutenzione effettuati.

Alla scadenza del contratto la Ditta affidataria dovrà procedere entro 15 giorni alla riconsegna dei beni nello stato in cui sono stati ricevuti fatto salvo il normale deterioramento per effetto dell'uso. Di ciò sarà redatto apposito verbale sottoscritto dalle parti.

I beni mobili e immobili concessi in comodato d'uso gratuito possono essere utilizzati

esclusivamente per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato speciale d'appalto.

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 34 – AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE (SISTEMA HACCP)

1. L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.
2. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.
3. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.
3. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.
4. Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Anghiari, deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.
5. L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.
6. L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
7. Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

Art. 35 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

1. Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa appaltatrice. stessa, con indicazione della data di

confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6° C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

2. Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

3. Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

4. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- **primo piatto:**

- pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tali quali e non sulla preparazione già miscelata;

- risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- **secondo piatto:**

- campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

- **contorni:**

- campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- **preparazioni dietetiche particolari** quali pesto senza pinoli: campioni sul prodotto tale e quale;

- **pane:** campioni sul prodotto tale e quale;

- **frutta:** campioni sul prodotto tale e quale;

- **dessert:** campioni sul prodotto tale e quale.

CONTROLLI

Art. 36 - DISPOSIZIONI GENERALI

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. Nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

2. L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

3. I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 37 - CONTROLLI DA PARTE DEL COMUNE

1. È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del

presente Capitolato.

2. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

3. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

4. Inoltre, il comune si riserva di predisporre appositi rapporto/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa appaltatrice, al fine di rilevare:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
 - il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Art. 38 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DEL COMUNE

1. I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune;
- la Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissioni Mensa.

2. I rappresentanti delle Commissioni mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

3. I componenti della Commissione Mensa saranno sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

4. I componenti delle Commissioni mensa devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

5. L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

6. Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Art. 39 - CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAL COMUNE

1. Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.

2. Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di

campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 40 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DELLE COMMISSIONI MENSA SCOLASTICA

1. È diritto della Commissione mensa scolastica, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, controllo delle grammature (da effettuarsi su almeno 10 campioni), modalità del servizio, pulizia degli ambienti.

2. È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

3. I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

Art. 41 - BLOCCO DELLE DERRATE

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato nella dispensa o in frigorifero (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

2. Il Comune provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per le derrate bloccate.

Art. 42 - REPORT DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa è tenuta alla predisposizione dei seguenti report:

1. Contabilizzazione dei pasti giornalieri: l'impresa aggiudicataria deve redigere un apposito registro in cui documenta tali aspetti distintamente per ciascun mese. I registri, a cui dovranno essere allegati le fatture corrispondenti, dovranno essere trasmessi all'amministrazione comunale con cadenza mensile.

2. Rapporto sui cibi somministrati: In un rapporto con cadenza non oltre il trimestre, l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;

3. Rapporto su cibi somministrati e quelli non consumati (gestione eccedenze alimentari) ove si rilevino i seguenti aspetti:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- l'indice di gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Il presente Rapporto sarà disposto dal Comune ed eventualmente somministrato mediante l'ausilio della stessa Impresa appaltatrice.

Art. 43 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AFFIDATARIA

43.1) sicurezza sul lavoro: la Ditta affidataria si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori e in specifico ad assolvere tutti gli adempimenti previsti dal D.lgs 81/2010 e ss.mm.ii.

43.2) Responsabilità civile per danni verso terzi e verso prestatori di lavoro. La Ditta affidataria risponde direttamente verso la Stazione Appaltante, i terzi e i prestatori di lavoro, dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nell'ambito dell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa e di compensi da parte della Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della Ditta affidataria per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio.

La Ditta affidataria dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi i rischi di intossicazione e/o avvelenamenti dei fruitori del servizio di refezione, nonché per danni a persone o cose a qualsiasi titolo trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio o in consegna al gestore a qualsiasi titolo o destinazione.

I massimali di copertura per la R.C. e R.C.T. non potranno essere inferiori a € 2.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di € 500.000,00 per ogni persona e di € 500.000,00 per danni a cose.

Estratto della polizza dovrà essere inviata alla Stazione Appaltante entro i termini che saranno dalla stessa comunicati.

La Ditta affidataria in ogni caso dovrà provvedere senza indugio, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per omissione o negligenza dei dipendenti nell'esecuzione del servizio.

Art. 44 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il corrispettivo da erogare alla Ditta affidataria avverrà su presentazione di fattura mensile che verrà liquidata e pagata entro 60 giorni dalla data di ricevimento previa acquisizione del DURC.

La Ditta affidataria dovrà far pervenire all'ufficio scuola della Stazione Appaltante, entro i primi 5 giorni del mese successivo, un report per ciascuna scuola, per la RSA e per il CD, secondo il modello standard concordato con il Responsabile del servizio, dal quale risulti: il numero giornaliero dei pasti ordinati dalle varie strutture (l'ordine viene effettuato dal personale scolastico e dal referente della RSA - CD). Il pagamento sarà disposto dal Responsabile del servizio comunale solo a seguito di regolare presentazione dei report previa verifica e conferma di quanto attestato negli stessi.

Art. 45 - PRESENZE MENSA

Il Comune provvederà, prima dell'inizio del servizio, a comunicare alla Ditta l'elenco degli alunni autorizzati ad usufruire del servizio di refezione scolastica, suddivisi per ogni plesso scolastico.

La Ditta affidataria dovrà provvedere giornalmente alla registrazione delle presenze alla mensa su appositi registri predisposti dalla Ditta stessa per ogni plesso scolastico degli alunni. I registri delle presenze, suddiviso per ogni plesso scolastico, dovrà essere consegnato mensilmente alla Stazione Appaltante.

Art. 46 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.

Art. 47 – VARIAZIONE DEL CONTRATTO

L'importo dell'appalto potrà subire variazioni in diminuzione o in aumento nel limite del 20% come previsto dall'art 106 del DL 50/2016.

Art. 48 – DIVIETO DI CESSIONE DELL'APPALTO E DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto di cessione dell'appalto e non può essere concesso in sub appalto, in tutto o in parte, senza l'autorizzazione della Stazione Appaltante, pena la risoluzione del contratto.

Art. 49 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fermo restando quanto previsto all' art. 108 del Codice dei Contratti (Risoluzione) la Stazione Appaltante, a suo insindacabile giudizio, ha facoltà di risolvere immediatamente il contratto al verificarsi delle seguenti circostanze:

- cessione totale o parziale del contratto e subappalto;
- danni agli utenti, alla Stazione Appaltante e ai beni di proprietà della stessa, derivanti da colpa grave o da incuria e negligenza;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge relativi al servizio;
- frode nell'esecuzione dei servizi;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della Ditta affidataria;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie sul personale;
- abbandono del servizio senza giustificato motivo;
- perdita da parte della Ditta affidataria dei requisiti per l'esecuzione dei servizi appaltati, quali il fallimento o l'erogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la P.A.;
- utilizzo dei beni mobili e immobili concessi in comodato d'uso gratuito di cui al precedente art.12 per finalità diverse da quelle previste dal capitolato speciale d'appalto, senza preventiva formale autorizzazione della Stazione Appaltante;

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta affidataria, la Stazione Appaltante procede ad incamerare la cauzione definitiva prestata e ad addebitare alla Ditta affidataria inadempiente l'eventuale maggior costo sostenuto in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto, fatta salva la possibilità di rivalersi per gli eventuali danni subiti.

Art. 50 – PENALI

La Stazione Appaltante a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, la Ditta affidataria, per il primo giorno sarà gravata di una penalità giornaliera di € 1.400,00; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 18 del presente capitolato speciale d'appalto.

Per inadempienze a seguito dei controlli previsti nel presente capitolato speciale d'appalto

saranno applicate le seguenti penali:

1. qualità delle derrate non conforme a quanto richiesto nelle qualità merceologiche, di cui al presente capitolato:

penale di € 1.500,00 per ogni derrata non conforme;

2. mancanza delle certificazioni e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia e agli standard contrattuali: penale di €. 500,00 per ogni fornitore più € 150,00 per ogni giorno di ritardo;

3. quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto richiesto e concordato: penale di €. 500,00 per ogni inadempienza rilevata;

4. fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente: penale di €.1.000,00;

5. veicolazione contorni conditi: penale di € 250,00;

6. menù differente, se non preventivamente autorizzato, da quanto previsto dalle tabelle dietetiche: penale di € 1.000,00;

7. mancata somministrazione di dieta speciale: penale di €.500,00 per ogni dieta; per ogni giorno di ritardo tale penale sarà maggiorata di € 100,00. Nel caso di dieta per celiachia la penale è raddoppiata;

8. mancato approntamento del campione testimone di cui all'art. 34 del presente capitolato speciale d'appalto, penale di € 250,00;

9. rinvenimento corpi estranei nelle pietanze somministrate: penale di € 500,00 per ogni deficit;

10. utilizzo di contenitori termici deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), penale di € 50,00 per ogni contenitore termico deficitario utilizzato e per ogni giorno di utilizzo;

11. consegna dei pasti in orario che pregiudichi il rispetto dell'orario di consumo degli stessi, senza giustificato motivo: penale di € 500,00; per reiterazione presso la medesima scuola: penale di € 1.000,00;

12. igiene o manutenzione carenti verificate presso il centro di cottura e/o i refettori e/o i locali d'appoggio e/o le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: penale di € 1.000,00 per ogni voce interessata al deficit;

13. mancato rispetto dell'organico dichiarato in sede di offerta, relativamente alle figure professionali richieste: penale di € 1.000,00 per ogni figura professionale mancante più € 150,00 per ogni giorno di assenza;

14. mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta, € 250,00 per ogni giorno di inadempienza;

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o tramite fax) e l'assegnazione di un termine di giorni 3 (tre) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe. In assenza di giustificate motivazioni la sanzione decorre dalla data della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte della Stazione Appaltante mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte della Ditta affidataria al reintegro del medesimo.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie la Stazione Appaltante potrà risolvere il contratto con la Ditta affidataria.

Art. 51 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La garanzia fideiussoria DEFINITIVA di cui all'art. 103 del D.lgs 50/2016 e ss.mm.ii. deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La garanzia fideiussoria dovrà essere costituita entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito della gara e comunque prima della stipula del contratto.

Si provvederà allo svincolo della garanzia fideiussoria entro due mesi dalla risoluzione del rapporto, previo accertamento del regolare adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal rapporto instaurato.

Nel caso in cui il deposito cauzionale definitivo subisse riduzioni a seguito d'incameramento parziale di somme da parte della Stazione Appaltante, la Ditta affidataria dovrà provvedere al reintegro dello stesso entro 30 giorni.

Nel caso di R.T.I. la garanzia fideiussoria dovrà essere intestata espressamente a tutte le imprese che faranno parte del raggruppamento.

Art.52 - ONERI FISCALI, TRIBUTARI, SPESE CONTRATTUALI

L'IVA è a carico della Stazione Appaltante. Tutti gli altri oneri tributari sono invece a carico della Ditta affidataria. Sono inoltre a carico della Ditta affidataria tutte le eventuali spese relative al contratto.

Art. 53 – CONTROVERSIE

1. Tutte le controversie che dovessero sorgere in relazione all'interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente capitolato potranno essere sottoposte al tentativo di conciliazione presso la Camera di Commercio della provincia di Arezzo secondo la procedura stabilita dal regolamento di conciliazione da questa adottato. Ciascuna parte contraente con la firma del contratto si impegna a partecipare al tentativo di conciliazione che dovesse essere promosso nei suoi confronti secondo quanto previsto dal presente comma.

2. In caso di esito infruttuoso della procedura di cui al precedente comma 1, le controversie sono rimesse alla competenza del Foro di Arezzo.

Per quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto si rinvia alle norme comunitarie statali e regionali in materia di appalti pubblici di forniture in generale, nonché alle altre disposizioni applicabili ed agli atti di gara.

Art. 54 – DOMICILIO LEGALE

La Ditta affidataria si obbligherà a dichiarare espressamente il proprio domicilio presso la sede municipale del Comune di Anghiari ad ogni effetto di legge per tutti gli atti inerenti e conseguenti al contratto di appalto

NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 55 – SICUREZZA

1. L'Impresa appaltatrice dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

2. Il Comune fornirà all'Impresa appaltatrice, che deve osservare integralmente le disposizioni

di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro. Si veda a tal proposito l'Allegato 1 "Specifiche tecniche in materia di sicurezza ed igiene del lavoro".

Più precisamente l'Impresa appaltatrice dovrà:

- redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- indicare in sede di offerta economica i **costi della sicurezza** relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

3. Il documento di valutazione dei rischi redatto dal Comune deve essere integrato dalla Ditta prima dell'inizio del servizio.

4. L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

5. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

6. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 56 – SICUREZZA ED IGIENE DEL LAVORO

1. Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'affidamento l'impresa dovrà rispettare, per quanto riguarda gli aspetti relativi ad igiene, sicurezza, prevenzione e protezione, quanto previsto dai regolamenti in vigore nell'Ente oltre che le disposizioni generali emanate dal Dirigente Scolastico, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente.

2. Le attività dovranno essere svolte sotto la direzione e sorveglianza dell'impresa. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e cose, sia di proprietà dell'Ente che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione dei lavori stessi, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

3. L'Ente si riserva la facoltà di accertare e segnalare, in qualunque momento e con le modalità che riterrà più opportune, la violazione da parte dell'Appaltatore degli obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro ed in materia ambientale. In caso di violazione di detti obblighi l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed il risarcimento dei danni per ogni conseguenza dannosa che per tale violazione potrebbe derivare.

Art. 57 - DUVRI

1. Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispose il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (cosiddetto DUVRI) così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

Art. 58 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI E PRIVACY

Il trattamento dei dati acquisiti nello svolgimento del servizio deve avvenire solo ed esclusivamente per lo svolgimento dello stesso; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso.

I dati forniti dai concorrenti in sede di gara e i dati personali relativi all'aggiudicatario saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal DLGS 30/06/2003 n. 196 e GDPR 2016 (Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio Del 27 Aprile 2016, in vigore dal 25 Maggio 2018), per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, l'aggiudicatario potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del Decreto sopra citato.

I dati potranno essere comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dal combinato disposto dall'art. 53 del D. Lgs. N. 50/2016 e dall'art. 22 e ss. della L. 241/90.

In applicazione del DLGS 30/06/2003 n. 196, l'aggiudicataria è tenuta a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti del servizio da qualsiasi fonte provengano e ad assumere per conto del Comune la qualifica di Responsabile del Trattamento dati inerente la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

Ulteriori informazioni sono contenute nell'Informativa Privacy, compresa tra gli allegati.

Anghiari, 15 gennaio 2018

Il R. U. P.

(Dr.ssa Elisabetta Borghesi)

ALLEGATI:

- Allegato A – Menù e grammature per RSA e Centro Diurno;
- Allegato B – Menù e grammature ristorazione scolastica;
- Allegato C – Orari servizi di refezione
- Allegato D – Percorsi e chilometraggio
- Allegato E – Costi unitari e Determinazione importo di appalto
- Informativa sul trattamento dati personali