

Allegato A) alla Delibera di G.C. N. 22 del 04.04.2022
Il Segretario Comunale- Dott.Enrico Maria Giuliani-firmato digitalmente



Comune di Camisano

PROVINCIA DI CREMONA

Piazza Maggiore 1 – c.a.p. 26010
Codice Fiscale e Partita IVA: 00307000190
www.comune.camisano.cr.it

CAPITOLATO D'APPALTO

SERVIZIO PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E DELLA SCUOLA PRIMARIA STATALE PER GLI ANNI SCOLASTICI- 2022/23 -2023/24

ARTICOLO 1

OGGETTO DEL CAPITOLATO

Oggetto del presente capitolato è il servizio di preparazione e somministrazione pasti agli alunni della scuola dell'Infanzia statale e della scuola primaria di Camisano.

ARTICOLO 2

NATURA DEL SERVIZIO

Il servizio consisterà nella

- preparazione e somministrazione in tutti i giorni della scuola, sabato escluso, di un pasto giornaliero a ciascun alunno sulla base del menù e delle grammature predisposte dall'Azienda Sanitaria Locale competente, nonché la preparazione e somministrazione dei pasti eventualmente da preparare per diete speciali approvate dall' A.S.L. competente (soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari singole o multiple, soggetti affetti da favismo, soggetti diabetici, soggetti affetti da morbo celiaco, soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, soggetti in diverso stato di soprappeso, diete in bianco).
- Predisposizione di diete speciali firmate da dietista abilitata a sensi di legge, su richiesta del Comune e sulla base di certificati medici per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari singole o multiple, soggetti affetti da favismo, soggetti diabetici, soggetti affetti da morbo celiaco, soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, soggetti in diverso stato di soprappeso, diete in bianco), che dovranno essere approvate dall' A.S.L. competente.

- I pasti dovranno essere preparati presso la cucina della locale scuola dell'Infanzia posta in Via Roma al numero 46, dotata di apposita attrezzatura esistente. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto dei cibi dalla Scuola dell'Infanzia alla Scuola Primaria in Via Trieste 57.
- La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla integrazione e/o all'adeguamento dell'attrezzatura (elettrodomestici - pentole-stoviglie-posate) esistenti presso la cucina/refezioni. Detta attrezzatura tornerà nella disponibilità della ditta alla scadenza del contratto.
- La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare un proprio mezzo per trasportare i cibi dalla cucina della scuola dell'Infanzia alla scuola primaria, anche la fornitura dei contenitori termici per l'immagazzinamento dei cibi durante il trasporto è a carico della ditta appaltatrice;
- Il servizio presso la Scuola dell'Infanzia comprende, oltre all'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento e distribuzione pasti o la distribuzione dei pasti confezionati per il periodo in cui saranno in vigore le norme di prevenzione delle infezioni da COVID 19, la pulizia della cucina, delle stoviglie, dei contenitori per il trasporto dei pasti, della dispensa, dei tavoli per la refezione alunni, n.1 bagno, il locale refezione;
- Il servizio comprenderà, presso la Scuola Primaria in Via Trieste 57: Apparecchiatura aule mensa, scodellamento e distribuzione pasti o la distribuzione dei pasti confezionati per il periodo in cui saranno in vigore le norme di prevenzione delle infezioni da COVID 19, pulizia aule mensa, corridoio e bagno a disposizione degli alunni per il servizio mensa ed i vetri di detti locali;
- Restano a carico della stazione appaltante le spese relative alle utenze domestiche (gas- acqua -- luce) dei locali adibiti a cucina e refettorio.

ARTICOLO 3

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE

Criteri generali per l' approvvigionamento di derrate alimentari:

Le derrate alimentari e le bevande devono essere forniti in conformità ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture; devono inoltre riportare le indicazioni previste dal D.Lgs- 109/92 e successive integrazioni.

Verranno utilizzati fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Al fine di una corretta conservazione delle merci, si deve evitare di detenere scorte di prodotti (tranne, al più, le conserve in confezione sigillata) durante i mesi di chiusura estiva delle mense scolastiche, quando non si può garantire un accurato e costante controllo delle condizioni di stoccaggio.

Va definito un piano di approvvigionamento in base al menù settimanale, evitando così di avere un'eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se sono deperibili utilizzando confezioni di pezzature rispondenti alla necessità giornaliera, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

In ogni caso i prodotti alimentari devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle linee guida approvate dall'ASL territorialmente competente.

Dovranno essere rispettati i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II del Regolamento (CE) 852/2004 e ogni requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) 853/2004, nonché il D.L. 6 novembre 2007 n.193.

Per quanto non ivi previsto si rimanda alle disposizioni di cui all'allegato 8 del Decreto Direzione Generale Sanità n. 14833/2002 recante: "Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica", pubblicato sul BURL 5 settembre 2002 – 2° supplemento straordinario al nr. 36 ed al D.L. 6 novembre 2007 n. 193, nonché alle Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica del maggio 2010.

- **CARNI:** Dovranno essere di provenienza ITALIANA

Le carni bovine, sia fresche sia congelate, dovranno provenire da bovino adulto o vitello.

Le carni suine, sia fresche sia congelate, sono confezionate sottovuoto, nei tagli anatomici richiesti. Le carni avicunicole (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, tesa di tacchino, conigli interi o disossati) devono essere prive di odori e sapori anomali, preferibilmente freschi. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è, comunque, auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio. (Non superiore a due giorni). Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici, confezionate sottovuoto, devono essere trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono essere! liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 3°C ed in ogni caso, non superare i 7°C a cuore del prodotto.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni. Le carni congelate devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi; all'atto della consegna la temperatura interna deve essere inferiore a -12°C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17 °C. Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente e in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e 4 °C; il prodotto decongelato dovrà essere sempre consumato in giornata.

- **LATTE ITALIANO :** Il latte, in base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione; in base al contenuto di grassi può essere intero, parzialmente scremato, scremato. Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0 e + 4°C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4°C per un tempo massimo di 4 giorni.

Il latte a lunga conservazione o UHT può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto in frigorifero. Se si utilizza latte a lunga conservazione o UHT questo deve avere al momento dell'uso almeno un mese di conservabilità. E' preferibile utilizzare latte fresco, soprattutto se serve per il consumo diretto (nelle merende o spuntini). Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche il latte a lunga conservazione o UHT, con l'avvertenza di non tenere aperta la confezione in frigorifero per più di 2 giorni, entro i quali deve essere consumato.

- **YOGURT:** Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus Thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, cui possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, cioccolato, malto, cereali, panna, zucchero, ecc.

Presenta un gusto tipico, odore e colore caratteristici, la sua consistenza è più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero, Tra quelli alla frutta è meglio scegliere quelli senza conservanti antimicrobici. Il trasporto dello yogurt deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4°C per un tempo di circa 30 giorni. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da gr. 125, con almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

- **BUDINI:** Sono prodotti a base di latte trattati termicamente, cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna, e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, aromi). Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati. Sono confezionati monoporzione da gr. 110/120; la loro temperatura di conservazione e trasporto deve preferibilmente essere inferiore a 10°

C. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da gr. 125, con almeno 15 giorni di conservazioni prima della data di scadenza.

▪ **FORMAGGI:** Si possono differenziare in formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi, date le loro differenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche, che incidono anche sulle modalità di approvvigionamento e di conservazione.

I formaggi stagionati hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi; comunque se sono prodotti che vengono consumati saltuariamente è preferibile acquistare tagli confezionati sottovuoto. I formaggi definiti freschi sono quelli a maturazione brevissima e contengono un'elevata quantità di acqua che in particolari condizioni potrebbe facilitare la crescita microbica. Bisogna quindi porre particolare attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0°C e 4°C). Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

▪ **GNOCCI PRECONFEZIONATI:** di patate o di semolino dovranno essere contenuti nelle confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva (DPCM n.311/1997) e conservati in frigorifero. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Lo stoccaggio di tali derrate non dovrà superare comunque i cinque giorni. In caso di gnocchi freschi, gli stessi vanno conservati in frigorifero; il prodotto fresco consegnato deve avere ancora una conservabilità di 15 gg.

▪ **GRASSI DA CONDIMENTO:** Sarà utilizzato il condimento con olio extravergine di oliva ITALIANO. Per le preparazioni può altresì essere utilizzato olio di semi di girasole.

Gli oli saranno confezionati nelle confezioni originali.

Le confezioni di olio extravergine di oliva devono essere da 1 litro a 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione. I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisce il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti. Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore a 12 mesi.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Verdure cotte e crude devono essere condite al momento della somministrazione del pasto.

▪ **PASTA ITALIANA NAZIONALE:** La pasta sarà di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, dovrà presentare requisiti di conformità alla legge n.580/1967 ed alle direttive del decreto del Dirigente Unità Organizzativa N. 14833 del 01.08.2002 - Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica - in confezioni originali e D.L. 6 novembre 2007 n. 193.

▪ Le stesse dovranno presentarsi intatte e pulite. La fornitura dovrà prevedere una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

▪ **PASTE RIPIENE:** Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, saranno fresche o in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva. I prodotti saranno esenti da additivi, coloranti e conservanti. Dovranno essere consumati se freschi entro un giorno dall'approvvigionamento, se sottovuoto o in atmosfera protettiva entro cinque giorni dall'approvvigionamento e conservate per tale periodo in frigorifero a temperatura adeguata. La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10°C e conservata in frigorifero, quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18° C).

Il tipo fresco deve avere ancora una conservabilità di 15 giorni. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Non è ammesso l'utilizzo di avanzi sfusi di prodotto.

▪ **PANE:** sarà conforme alla L.580/1967, ed alle direttive del decreto del Dirigente Unità Organizzativa N. 14833 del 01.08.2002 - Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica. Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e, nel contempo, morbido, deve essere privo di odori e sapori aciduli, anche lievi, essere di gusto gradevole giustamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico. Deve essere prodotto giornalmente non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. E' da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti (pane speciale). Può essere confezionato con farina a diverso grado di raffinazione (tipo "O" e "00" più raffinate, e tipo "1" e "2" meno raffinate).

Il pane dovrà essere trasportato sia al centro di produzione dei pasti che al centro di distribuzione in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti. Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso il terminale di distribuzione.

▪ **PANE GRATTUGIATO E PAN CARRÉ:** Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

Il pan carré deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

▪ **RISO:** Il riso deve rispondere al primo grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero e pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Alla consegna il riso deve avere ancora un anno di conservazione; il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

▪ **PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI O SURGELATI:** I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali; chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo; deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura che dovrà corrispondere al peso fatturato.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco. Si potranno utilizzare:

- filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali;
- molluschi surgelati in confezioni originali;
- bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non prefritti, con carni di colore bianco, privi di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta ad un valore pari o inferiore a -18°C; sono tuttavia tollerate durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiore a 3°C. La consegna dei prodotti della pesca congelati o surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopradescritti.

Il prodotto non deve mai aver subito interruzioni della catena del freddo, quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazioni delle confezioni, cristalli di

ghiaccio visibili). Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 gg.

Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4°C, in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

▪ **ORTAGGI E VERDURE FRESCHI:** Si utilizzeranno vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei. La verdura non deve essere bagnata artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

Sono esclusi dalla somministrazione in generale, gli ortaggi e le verdure che abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione. I requisiti di categoria dovranno essere mantenuti fino al momento del consumo. La verdura sarà opportunamente variata, tenendo presente che le caratteristiche ottimali rimangono tali se consumate fresche; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.

▪ **ORTAGGI E VERDURE SURGELATI:** devono essere commercializzati in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso. L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare un elevato grado di interesse: cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati non deve superare i - 18°C. Per le verdure surgelate è possibile procedere all'immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

▪ **FRUTTA:** La frutta fresca deve:

- essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere calibratura e grammatura in linea di massima di gr. 130/150 per pesche, mele e arance e di gr. 60/70 per albicocche, mandarini, prugne ecc.
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche, o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.

La merce fornita deve appartenere almeno alla 1° categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole. E' esclusa dalla somministrazione in generale la frutta che:

- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, oppure che sia danneggiata per eccessiva conservazione;
- abbia forti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

La frutta sarà opportunamente variata, tenendo presente che le caratteristiche ottimali rimangono tali se consumate fresche; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti. La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, da tipo e varietà della qualifica, dall'eventuale calibratura e dalla provenienza.

▪ **ALIMENTI CONSERVATI:**

- Pomodori pelati: sono da preferire i pomodori del tipo lungo, i frutti devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia. I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione e, comunque, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina. Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.
- Tonno in scatola: si potrà scegliere tra tonno all'olio di oliva o tonno al naturale, in tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, deve essere la minima presenza di briciole o frammenti, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto avrà odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue). Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.
- Sale fino e grosso: Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisica esente da contaminazione di natura chimica e ambientale. E' preferibile utilizzare il sale marino integrale; per l'utilizzo a crudo si consiglia di prevedere forniture di sale iodurato/iodato, conforme al D.M. n. 255/1990.

▪ **PRODOTTI DI SALUMERIA:**

- Prosciutto cotto, il prosciutto sarà di produzione nazionale, di qualità superiore, e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale in conformità al D. Lgs. 537/1992, proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. I prosciutti interi di pezzatura media di Kg. 6-8 devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato; deve presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente. Per diete particolari, se richieste, saranno fornite anche varietà prive di caseinati e/o latte in polvere.

Si accettano forniture con ancora 60 gg. di conservazione.

Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a +2°C + 6°C.

E' sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata.

- Prosciutto crudo: Prodotto da coscia fresca di suino; è da preferire prodotto DOP di produzione nazionale con riportato sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico. Avrà una stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Farà fede il

contrassegno metallico individuante la data di produzione (ordinanza Ministeriale 14 febbraio 1968). Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto.

E' sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata.

- Bresaola: sarà prodotta con muscoli di bovino adulti, conformemente al D. Lgs. 537/1992, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli. E' sempre preferibile affettare la bresaola in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata.

- **UOVA:** per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si utilizzeranno prodotti pastorizzati conformi alle norme del D. Lgs. n. 65/1993, in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. E' fatto divieto di utilizzare confezioni già aperte. Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si utilizzeranno uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi al Regolamento CEE 1907/90 e sua applicazione (1274/91) ed al Regolamento CEE n. 2167/1993. Al ricevimento le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza e delle condizioni igieniche (determinazione del peso specifico, valutazione delle caratteristiche organolettiche, ecc.)

Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e successive modifiche. La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna. Le uova vanno conservate in frigorifero tra 4 e 10°C.

Il trasporto deve avvenire a temperature conformi alla tipologia del prodotto (fresco tra 0°C e 4°C). E' fatto assoluto divieto di somministrare uova non completamente cotte.

- **PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI.**

L'utilizzo dei prodotti "dietetici" nel menù della ristorazione scolastica risponde alla esigenza di fornire prodotti adeguati ai piccoli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare. Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D. Lgs. n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e che necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute. Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D. Lgs. 109/92, come etichettatura generale e quanto previsto dal D. Lgs. 111/92 e successive modificazioni.

Le diete dovranno essere formulate da personale adeguatamente formato (pediatri, dietiste, dietologi, nutrizionisti) facendo capo alla ditta appaltatrice e sottoposte a valutazione/autorizzazione da parte del personale dei SIAN. Si prescrive che la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dalla legge sulla privacy n. 196/2003 e successive modifiche.

- **APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO MATERIE PRIME:**

Durante la fase di ricevimento della merce è sempre indispensabile attuare un controllo all'arrivo, effettuando una verifica dell'etichettatura, la corrispondenza delle merci all'ordine e alle specifiche del capitolato di concessione.

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà essere effettuato presso fornitori selezionati. Le merci dovranno essere mantenute nella loro confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo. E' fatto obbligo di escludere dall'utilizzo le derrate per cui al momento della preparazione/somministrazione sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce superiori a 30 giorni. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

Per quanto riguarda le indicazioni relative alle caratteristiche delle materie prime fornite, queste devono essere conformi a quanto stabilito dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni; tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi, tali documenti devono essere conservati presso i locali della mensa.

▪ **CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME:**

Si deve garantire l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, la separazione tra le diverse categorie merceologiche, al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate, la separazione dei resi della merce da inviare in produzione.

▪ **TEMPERATURE IDONEE DI STOCCAGGIO:**

Derrate	Temperature
Salumi e formaggi stagionati	<+6°C
Latte pastorizzato	<+4°C
Latticini freschi	<+4°C
Carni bovine, suine ecc.	<+4°C
Pollame, conigli	<+4°C
Carni già cotte	<+4°C
Alimenti surgelati e congelati	<-18°C

Dove la separazione di derrate alimentari diverse avviene nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento più deperibile.

I prodotti ortofruttili freschi possono essere ben conservati a temperature < +9/+10°C e le uova in luogo fresco ed asciutto.

Lo stoccaggio di eventuali prodotti finiti o prodotti interni di lavorazione dovrà avvenire in luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alle materie prime.

Si riporrà la merce non deperibile in luoghi freschi e asciutti secondo il principio della rotazione delle scorte.

Dovranno essere individuati strumenti per il controllo della temperatura di stoccaggio delle merci.

ARTICOLO 4

EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

1. LUOGO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO:

Il servizio dovrà essere effettuato come segue:

- Per la scuola dell'Infanzia, negli appositi locali a ciò adibiti, in Via Roma al numero 46;
- Per la scuola primaria, nel locale adibito a refettorio nell'edificio scolastico, in via Trieste al numero 57;

2. CONSEGNA DERRATE ALIMENTARI: i fornitori delle derrate alimentari e di eventuali attrezzature, nonché gli addetti alla manutenzione delle attrezzature, per motivi di sicurezza ed incolumità degli alunni, non dovranno entrare con automezzi nel cortile della Scuola dell'Infanzia nell'orario di presenza degli alunni nella scuola. Potranno provvedere al trasporto con appositi carrelli a mano utilizzando l'entrata laterale dotata di apposito scivolo. Per effettuare l'operazione dovranno avvisare il personale della cucina affinché assicurarsi che l'operazione avvenga in assenza di alunni nella zona di transito.

Inoltre i fornitori e gli addetti alla manutenzione delle attrezzature dovranno essere dotati di

- dei DPI: guanti monouso + mascherina chirurgica / mascherina FFP2 o FFP3 da utilizzare ai sensi delle norme/protocolli vigenti per la prevenzione delle infezioni da Covid 19 e delle eventuali modificazioni nel corso dell'appalto del servizio;
- delle certificazioni sanitarie previste dalle norme vigenti per la prevenzione delle infezioni da Covid 19 e delle eventuali modificazioni nel corso dell'appalto del servizio;

Il personale potrà accedere alla struttura lavorativa solo nel caso in cui la temperatura corporea sia inferiore a 37.5°C e solo nel caso in cui non presenti sintomi attribuibili al SARS-CoV-2.

3. PRODUZIONE DEL PASTO: in questa fase deve essere garantita l'attenzione alla igienicità delle operazioni: dovranno essere costantemente effettuate la pulizia e la sanificazione delle attrezzature ed il personale dovrà attenersi a regole atte ad evitare contaminazioni del prodotto finito direttamente o attraverso substrati e attrezzature. In particolare:

- 3.1. la manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) ed il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.
- 3.2. il prodotto alimentare, nonché gli utensili e le attrezzature andranno difesi da contaminazione e protetti da polveri. Gli stessi andranno conservati, quando non utilizzati, in cassetti o altri mobili chiusi. I resi dovranno essere dotati di cartello indicante la destinazione della restituzione
- 3.3. la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a 75° C al cuore.
- 3.4. tra la cottura ed il confezionamento l'esposizione alla temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto necessario per le corrette operazioni i preparazione. E' consigliato monitorare la temperatura delle preparazioni più critiche attraverso la misurazione della stessa mediante termometri durante/immediatamente dopo la cottura/dopo riscaldamento/durante raffreddamento/conservazione.
- 3.5. tutte le preparazioni devono svolgersi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione per:
 - cottura di torte non a base di creme;

- cottura di budini, arrostiti, bolliti, brasati, polpette, solo con dotazione di abbattitore termico. Particolare attenzione deve essere prestata alla fase di eventuale raffreddamento che si rende indispensabile per alcune ricette (roast beef, insalate di riso e di pasta ecc.), in tutti questi casi l'abbattimento andrà avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e, comunque, in modo da garantire il raggiungimento di +8° C nel cuore del prodotto entro 3 ore. Ad operazione conclusa, seguirà refrigerazione a +4° C in contenitori coperti per il tempo che intercorre tra la preparazione ed il consumo.
- 3.6. la porzionatura a freddo e il rinvenimento delle preparazioni abbattute il giorno antecedente il consumo deve essere effettuata al massimo tre ore prima della distribuzione;
- 3.7. tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo deve intercorrere un intervallo non superiore a due ore;
- 3.8. saranno privilegiate le cotture al forno, al vapore e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;
- 3.9. sarà evitato l'utilizzo dei prodotti a base di glutammato;
- 3.10. sarà ridotto al minimo l'uso del sale, privilegiando il ricorso agli aromi vegetali;
- 3.11. gli oli di cottura non saranno riciclati;
- 3.12. i primi piatti asciutti devono essere preparati immediatamente prima del confezionamento e del trasporto.

4. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO:

41. La ditta dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti confezionati per il periodo o i periodi in cui saranno in vigore le norme di prevenzione delle infezioni da COVID 19;

La fase di preparazione e cottura dovrà svolgersi con le stesse modalità previste da autocontrollo, integrando l'utilizzo di DPI: guanti monouso e mascherina chirurgica o FFP2 ove prescritto da norma di legge. In più si raccomanda sempre la distanza di almeno un metro tra i colleghi nelle fasi di produzione (facilitati nella gestione delle stesse misure di tutela grazie all'inserimento di cartellonistica di emergenza).

La fase di confezionamento dovrà seguire il sistema "multiporzione" nel rispetto dell'utilizzo di tutte le disposizioni previste per il contenimento del contagio da SARS-CoV-2: dall'utilizzo dei DPI (mascherina chirurgica, guanti monouso) da parte del personale all'igienizzazione costante delle mani con gel idroalcolico e distanza di almeno un metro tra gli operatori; alternativamente i pasti verranno confezionati in piatti monoporzione così come da disposizioni del Ministero dell'Istruzione relative al « Protocollo d'Intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid 19 – registro decreti R.0000087.06-08-2020.

La fase di somministrazione avverrà nel rispetto dell'utilizzo di tutte le disposizioni : dall'utilizzo dei DPI(mascherina chirurgica/ FFP2/FFP3, guanti monouso in base alle norme vigenti ed alle successive modificazioni) da parte del personale all'igienizzazione costante delle mani con gel idroalcolico e distanza di almeno un metro tra gli ASM

Per i periodi in cui sarà possibile distribuire i pasti con le modalità tradizionali (quindi in assenza di vigenza di normative/protocolli per la prevenzione dalle infezioni dia COVID 19):

I contenitori dovranno essere idonei all'utilizzo per alimenti, facilmente lavabili e disinfettabili, mantenuti in condizioni costanti di integrità strutturale e funzionale. In particolare l'appaltatore dovrà attenersi alle seguenti regole:

- 4.2. il servizio di distribuzione e trasporto dovrà essere predisposto in modo tale da consentire la somministrazione entro un intervallo di tempo non superiore ad 1H e 30' dall'ultimazione della cottura. Tale intervallo dovrà essere ridotto nel caso in cui i contenitori/imballaggi del pasto trasportato non garantiscano un abbassamento della temperatura inferiore a 2/6 gradi centigradi per ora. I tempi di permanenza nei contenitori/imballaggi sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi: variano per soster (contenitori/imballaggi) a riscaldamento elettrico a secco, per soster riscaldati a vapore per soster in materiale isolante.
- 4.3. i centri di distribuzione dovranno essere dotati di strumenti di rapido controllo della temperatura (a carico dell'appaltatore);
- 4.4. per i cibi caldi deve essere mantenuta una temperatura non inferiore a +65° C, sino alla distribuzione, evitando di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici;
- 4.5. i cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a +10° C;
- 4.6. la pasta ed il riso asciutti destinati al differimento saranno preferibilmente conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti ai terminali periferici i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici;
- 4.7. i risotti destinati al differimento all'occorrenza saranno accompagnati ad ogni terminale da contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo;
- 4.8. condimenti alimentari quali formaggio e olio extravergine verranno inviati al terminale in quantità congrua a soddisfare le esigenze dell'utenza;
- 4.9. Il rifornimento della linea dei cibi da parte degli addetti avverrà con sufficiente rapidità nel posizionare i piatti freddi e i piatti caldi negli appositi contenitori.
Il servizio si svolgerà nelle sale adibite a refettorio approntate per tempo: i tavoli dovranno essere allestiti con tovaglieria, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia, anche monouso.

5. **LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLAME:**

Si dovrà garantire la separazione funzionale dei flussi operativi dal ciclo di lavorazione degli alimenti. Tutto il materiale dovrà subire un trattamento adeguato in termini di tempo e temperatura, dopo il quale, perfettamente asciutto, sarà ricoverato in sedi opportune fino al riutilizzo.

Si specifica che le stoviglie utilizzate per la preparazione verranno sanificate in lavastoviglie.

6. **RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI:**

I rifiuti devono essere depositati in contenitori chiudibili, costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili. Dovrà essere effettuata la raccolta differenziata con le modalità stabilite dal Comune di Camisano. Restano a carico della ditta appaltatrice le spese per la fornitura dei sacchetti nonché l'esposizione all'esterno del fabbricato degli stessi nei giorni prestabiliti.

7. **PULIZIA, SANIFICAZIONE, MANUTENZIONE, DISINFESTAZIONE:**

Il piano pulizie previsto per ambienti e attrezzature viene eseguito così come indicato nell'istruzione del piano di autocontrollo aziendale "I-pul01". In situazione emergenziale da SARS-CoV-2 il piano va implementato con detersioni e sanificazione più frequenti e in particolare

dopo ogni utilizzo e/o fine preparazione in una zona apposita, vengono utilizzati i prodotti con i requisiti stabiliti dal Ministero della Salute del 22.02.2020: “a causa della possibile sopravvivenza del virus nell’ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da sars-cov-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detersivi comuni prima di essere nuovamente utilizzati. Per la decontaminazione, si raccomanda l’uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. per le superfici che possono essere danneggiate dall’ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detersivo neutro”. Si specifica che le stoviglie utilizzate per la preparazione verranno sanificate in lavastoviglie.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere con propri mezzi e con proprio personale alla sanificazione, manutenzione delle attrezzature disinfestazione secondo la tabella di cui al punto 7.8 dei seguenti locali:

– Cucina, dispensa, refettorio, ripostigli e servizi igienici annessi presso la scuola dell’Infanzia;

In particolare:

- 7.2. Tutte le superfici, i piani di lavoro e le attrezzature richiedono un accurato trattamento, a garanzia del mantenimento dei requisiti di igiene.
- 7.3. la detersione dovrà garantire l’asportazione delle sostanze grossolane e dei residui alimentari con detersivi idonei, a cui seguirà risciacquo con abbondante acqua potabile;
- 7.4. la successiva disinfezione dovrà avvenire con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale. I presidi utilizzati dovranno essere compatibili con le lavorazioni e, al fine di ottimizzarne l’efficacia, dovranno essere opportunamente alternati.
- 7.5. durante le operazioni di pulizia deve essere garantito l’allontanamento la protezione dei cibi da possibili contaminazioni;
- 7.6. il materiale utilizzato per la pulizia deve essere riposto in luogo utilizzato esclusivamente per tale scopo o comunque isolato dal materiale di origine alimentare;
- 7.7. le parti eventualmente smontate delle attrezzature, insieme agli utensili, potranno sostare, durante la notte, in soluzione disinfettante; il mattino successivo il tutto dovrà essere risciacquato adeguatamente prima dell’utilizzo;
- 7.8. in caso di ristagni inconsueti, odori anomali, scarichi intasati, drenaggi delle apparecchiature ostruiti, trasudamenti o gocciolamenti da superfici, tubi o condotte, presenza di incrostazioni, crepe o fori, guasti in genere deve essere fatta tempestiva comunicazione alla stazione appaltante;
- 7.9. pulizia e sanificazione dei contenitori adibiti a raccolta differenziata dell’umido e del vetro.
- 7.10. il calendario per l’effettuazione degli interventi di pulizia, sanificazione, manutenzione e disinfestazione dovrà essere il seguente:

zona	Pulizia	Sanificazione	Manutenzione delle attrezzature	Disinfestazione
Area produzione e servizio ristorazione	Dopo ogni utilizzo	Giornaliera	Nei periodi di chiusura della scuola	Nei periodi di chiusura della scuola
Area di stoccaggio alimentare	Giornaliera – dalle 8.00 alle 10.00 o dalle 14.30 alle 16.30	Settimanale - dalle 8.00 alle 10.00 o dalle 14.30 alle 16.30	Nei periodi di chiusura della scuola	Nei periodi di chiusura della scuola
Area di lavaggio	Dopo ogni utilizzo	Giornaliera	Nei periodi di chiusura della scuola	Nei periodi di chiusura della scuola

8.10. Ulteriori interventi di pulizia, sanificazione, manutenzione e disinfestazione dovranno essere effettuati ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità.

8.11. La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia generale prima dell'apertura della scuola e durante le vacanze di Pasqua e di Natale.

9. CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO:

In ogni unità di produzione deve essere effettuato un campione rappresentativo del pasto completo del giorno a cura del responsabile della ditta appaltatrice. Devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. In particolare:

9.1 il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni luogo di consumazione o altrimenti nel centro cottura;

9.2 il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico; ogni tipo di alimento deve essere di almeno 150 grammi edibili;

9.3 il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa +4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;

9.4 il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della preparazione e denominazione del prodotto.

ARTICOLO 5

CALENDARIO, NUMERO ED ORARIO DEI PASTI

Il servizio dovrà essere effettuato giornalmente per tutti i giorni previsti dal calendario scolastico regionale.

Ad ulteriore specificazione, si precisa che nel periodo dal 10/15 al 30 giugno il servizio potrà essere effettuato solo per la scuola dell'Infanzia.

A titolo indicativo, si stabilisce che la richiesta giornaliera sarà di circa 80 pasti completi, di cui circa 45 per gli alunni della Scuola Primaria e 35 per la Scuola Dell'Infanzia, più 10 pasti adulti.

La somministrazione dei pasti verrà effettuata con il sistema del servizio al tavolo:

- Con inizio alle ore 11.45 e termine entro le ore 13.00 per la scuola dell'Infanzia;
- Con inizio alle ore 12.30 e termine entro le ore 13.50 per la scuola primaria.

ARTICOLO 6

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione verrà effettuato dalla ditta aggiudicataria con personale proprio il cui organico dovrà essere sufficiente, sia per numero che per qualificazione professionale, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso entro i limiti di tempo di cui al precedente articolo.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per garantire il servizio con personale di pari qualifica e pari monte ore.

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno quattro giorni lavorativi; altrettanto si raccomanda in caso di sciopero del personale dell'Impresa appaltatrice.

In ogni caso l'Impresa aggiudicataria dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore e sciopero, eventualmente tramite altra ditta di ristorazione.

Resterà comunque a carico dell'aggiudicatario stesso l'onere per provvedere ad assicurare comunque il servizio di refezione. Nella residuale ipotesi in cui dovesse eventualmente intervenire l'Amministrazione Comunale, i maggiori costi sostenuti rimarranno a carico della ditta appaltatrice.

La Ditta sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma.

La Ditta fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia d'igiene: tute o sopravvesti di colore chiaro, cuffia che deve contenere la capigliatura, guanti, durante le ore di servizio.

La Ditta dovrà avere formato il proprio personale sulle misure e protocolli da adottare ai fini del contenimento del contagio da SARS-CoV-2. Sulla base del rischio di esposizione, valutato nel "Documento per la gestione della sicurezza per il contagio da Virus Covid-19", elaborato da RSPP aziendale,

e fornire tutti i DPI al personale operativo : guanti monouso + mascherina chirurgica / mascherina FFP2 o FFP3 per responsabile cucina che entra in contatto con i fornitori di derrate da utilizzare ai sensi delle norme vigenti e delle eventuali modificazioni nel corso dell'appalto del servizio

Il personale potrà accedere alla struttura lavorativa solo nel caso in cui la temperatura corporea sia inferiore a 37.5°C e solo nel caso in cui non presenti sintomi attribuibili al SARS-CoV-2.

Nel rispetto delle raccomandazioni deliberate dal Ministero della Salute e dall'istituto Superiore di Sanità i pasti dovranno essere preparati da operatori muniti di tutti i DPI, prodotti in ambienti SANIFICATI e CONFORMI a tutte le normative sanitarie, confezionati singolarmente (come da raccomandazione REGIONE LOMBARDIA).

Nella prima fase del processo produttivo, ossia la fase di ricevimento derrate alimentari, la Ditta dovrà assicurare misure cautelative in linea con le direttive, dotando di tutti i corretti DPI il personale addetto al ritiro della merce Il cuoco indossa la normale divisa da lavoro (maglia, grembiule, cuffia, scarpe anti-infortunistiche) con l'integrazione di dispositivi di protezione individuale per emergenza sanitaria da SARS-CoV-2 (guanti monouso + mascherina chirurgica per addetti alla preparazione dei pasti in cucina che non entrano in contatto con il pubblico / mascherina FFP2 o FFP3 per responsabile cucina che entra in contatto con i fornitori di derrate: I dispositivi devono essere utilizzati secondo le norme vigenti e le successive modificazioni). Oltre a quanto citato c'è l'obbligo di accogliere il fornitore con le dovute precauzioni, ossia mantenere la distanza di almeno 1 metro, indossare la mascherina e sanificazione delle mani.

La fase di preparazione e cottura dovrà svolgersi con le stesse modalità previste da autocontrollo, integrando l'utilizzo di DPI: guanti monouso e mascherina chirurgica o FFP2 ove prescritto da norma di legge. In più si raccomanda sempre la distanza di almeno un metro tra i colleghi nelle fasi di produzione (facilitati nella gestione delle stesse misure di tutela grazie all'inserimento di cartellonistica di emergenza).

La fase di confezionamento dovrà seguire il sistema "multiporzione" nel rispetto dell'utilizzo di tutte le disposizioni previste per il contenimento del contagio da SARS-CoV-2: dall'utilizzo dei DPI (mascherina chirurgica, guanti monouso) da parte del personale all'igienizzazione costante delle mani con gel idroalcolico e distanza di almeno un metro tra gli operatori; alternativamente i pasti verranno confezionati in piatti monoporzione così come da disposizioni del Ministero dell'Istruzione relative al

« Protocollo d'Intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid 19 – registro decreti R.0000087.06-08-2020.

La fase di somministrazione avverrà nel rispetto dell'utilizzo di tutte le disposizioni : dall'utilizzo dei DPI(mascherina chirurgica/ FFP2/FFP3, guanti monouso in base alle norme vigenti ed alle successive modificazioni) da parte del personale all'igienizzazione costante delle mani con gel idroalcolico e distanza di almeno un metro tra gli ASM).

Durante le ore di servizio il personale non deve indossare alcun effetto personale (anelli, orecchini, ecc.) e non deve avere unghie smaltate al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare la propria igiene personale, prestando molta attenzione all'igiene delle mani, del vestiario, ecc..

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26/03/1980 e successive modifiche, nonché alle norme vigenti e eventuali modifiche relative alla prevenzione dalle infezioni da Covid 19; nonché quanto previsto dal D.Lgs.193 del 06/11/2007e dal Decreto del Dirigente U.O. 1° agosto 2002 n.14833 "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".

Inoltre, dovrà essere garantito un sistema di rintracciabilità egli alimenti secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) 178/2002.

Tutte le norme vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

ARTICOLO 7

NORME IGIENICHE E SANITARIE

Alle linee produttive di tutti i prodotti a rischio di contaminazione microbica e durante le fasi successive di somministrazione dei pasti, dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo di rischio HACCP adeguato al tipo di attività, che dovrà essere redatto a cura della ditta aggiudicataria.

Qualora i pasti non risultassero conformi per numero e/o qualità a quanto richiesto la Ditta ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione o integrazione, in modo da non compromettere il normale svolgimento del servizio.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso controlli presso il centro ristoro comunale, incaricando eventualmente anche esperti esterni all'Ente, per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, delle suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine , in relazione ai requisiti del personale utilizzato dalla ditta aggiudicataria, con particolare riferimento a quanto disposto in merito dal Testo Unico delle leggi sanitarie (titolo IV, art.240 e segg. "Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti di uso domestico "), della legge 30.04.1962, n.283, nonché delle disposizioni vigenti e future del regolamento di igiene dell'Azienda Sanitaria - e delle norme vigenti e future relative alla prevenzione dalle infezioni da Covid 19 - del territorio in cui è posto il Comune e le linee guida della Regione Lombardia approvate con decreto della Direzione Generale della sanità n. 14833 del 01.08.2002 e del D.L. 6 novembre 2007 n. 193.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale che, per inidoneità fisica, o comunque a suo giudizio, non siano riconosciuti in possesso dei requisiti indispensabili per l'espletamento dei compiti lavorativi presso un Ente pubblico.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare, in ogni momento, il controllo sulla scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, sulla conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati nonché il diritto, attraverso i propri rappresentanti, di

controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi la ditta aggiudicataria dalle proprie responsabilità.

E' fatto obbligo al personale comunque impiegato durante l'espletamento del servizio di osservare il divieto di fumare.

Il personale dovrà essere formato rispetto ed all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale per emergenza sanitaria da SARS-CoV-2 ed alle norme igieniche previste dai protocolli e dalle norme vigenti e future relative alla prevenzione dalle infezioni da Covid 19.

ARTICOLO 8

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Ad ulteriore precisazione di quanto detto nell'art. 2, si stabilisce che il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto, anche parziale.

Fra gli oneri a carico dell'aggiudicatario si indicano in particolare:

- a) Le spese relative all'acquisto di generi alimentari necessari per l'espletamento del servizio;
- b) Le spese relative all'acquisto di tovagliato, stoviglie ecc. per entrambe le scuole;
- c) Piatti, bicchieri e posate mono-uso per la Scuola Primaria;
- d) Le spese relative ai contenitori termici da usare per il trasporto dei cibi dalla cucina della scuola dell'Infanzia al refettorio della scuola primaria;
- e) La fornitura di idonee attrezzature quali elettrodomestici, pentole ecc. ad integrazione dell'attrezzatura già esistente presso la cucina/refezioni, qualora necessarie.
Detta attrezzatura tornerà nella disponibilità della ditta alla scadenza del contratto. In caso di mal funzionamento della attrezzatura del Comune, la ditta dovrà provvedere alla sua sostituzione. Al termina dell'appalto detta attrezzatura rimane di proprietà della ditta.
- f) Il mezzo di trasporto da utilizzare per portare i cibi dalla cucina della scuola dell'Infanzia alla scuola primaria.
- g) Il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti;
- h) La redazione e presentazione agli organi competenti del " piano di autocontrollo" adeguato al tipo ed alla dimensione del servizio in argomento;
- i) Presentazione della S.C.I.A. mediante lo sportello SUAP per il territorio del Comune di Camisano;
- j) Il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- k) Le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente necessarie al personale della ditta aggiudicataria ed agli adempimenti relativi;

- l) La preparazione dei tavoli e la distribuzione dei pasti presso la Scuola Dell'Infanzia ed Primaria;
- m) La presentazione in pezzature adeguate all'utenza e secondo le indicazioni dell'Azienda sanitaria locale competente per territorio e dell'Amministrazione Comunale: in particolare si precisa che per ogni pasto dovrà essere fornito almeno un panino ed un frutto per ogni utente, nonché un litro di acqua minerale ogni 3 utenti;
- n) Le spese di assicurazione per la responsabilità civile nei confronti degli utenti che prendano parte alla refezione nonché nei confronti dell'Amministrazione Comunale stessa contro tutti i possibili rischi derivanti ai commensali dalla somministrazione e consumazione dei pasti;
- o) L'analisi dell'acqua della cucina con periodicità stabilita nel manuale HACCP redatto a cura della Ditta affidataria;
- p) La organizzazione del servizio, anche nei casi di sciopero o di forza maggiore, seppure in forma più semplificata.
- q) La ditta aggiudicataria si impegna, per quanto concerne il personale da essa dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso (esonero pertanto l'Amministrazione Comunale da ogni vertenza sindacale) nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili.

Articolo 9

CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi del dell'art. 33 D. Lgs. 19/4/2017, n.56 (Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50).

Ed in ogni caso ai sensi del contratto collettivo nazionale applicato – qualora lo preveda- la ditta appaltatrice dovrà garantire l'assunzione del personale attualmente impiegato presso la mensa scolastica di Camisano, composto da n. 2 dipendenti della Ditta uscente, attualmente inquadrato nel modo seguente:

Funzione	Livello
CUOCO	4°
AIUTO CUOCO	5°

ARTICOLO 10

ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Restano a carico della stazione appaltante gli oneri relativi alla messa a disposizione di adeguato locale (cucina) per la preparazione dei pasti.

Restano, altresì, a carico della stazione appaltante le spese relative alle utenze domestiche (gas- acqua -luce) dei locali adibiti a cucina o refettorio.

ARTICOLO 11

CORRISPETTIVO in caso di appalto non in regime di concessione

Il corrispettivo a pasto viene fissato in € a pasto oltre l'IVA di cui €.....per oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso.

Il corrispettivo verrà corrisposto dietro presentazione di fatture mensili.

Le fatture mensili dovranno indicare in maniera distinta:

- n. pasti scuola infanzia- costo
- n. pasti scuola primaria- costo
- n. pasti adulti –costo

Il pagamento avverrà da parte del Comune entro 30 giorni dalla data di ricevimento del predetto documento da parte dell'ufficio protocollo del Comune, previa verifica del DURC.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i., la Ditta Aggiudicatrice si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art.3, commi 1 e 7, della Legge sopraindicata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Ufficio Ragioneria per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. La Ditta Aggiudicataria si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dall'Amministrazione, fatta salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art.3, comma 3, della L.136/2010 nonché il codice univoco che per il Comune di Camisano è **UFWZH7**.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Ufficio Ragioneria la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L.136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Viene espressamente convenuto che l'Amministrazione comunale potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie per ottenere il reintegro di eventuali danni contestati alla ditta o il rimborso delle spese e dei pagamenti di penalità.

ARTICOLO 12

VIGILANZA

Nell'esecuzione delle prestazioni contemplate dal presente capitolato l'Impresa non potrà ricevere ordini se non dal Comune.

L'Impresa si obbliga a consentire l'accesso ai propri locali dei membri della Commissione Mensa con le modalità che verranno stabilite dall'Amministrazione Comunale e comunicate alla Impresa stessa.

ARTICOLO 13

PENALITA'

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Impresa appaltatrice, le quali dovranno pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

In nessun caso saranno accettate giustificazioni legate a situazioni soggettive afferenti all'organizzazione in tema dell'impresa aggiudicataria. Si riporta di seguito un elenco, non esaustivo, delle tipologie di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri di seguito meglio precisati:

1. mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
2. prodotti non conformi alle tabelle e non tempestivamente sostituite;
3. prodotti risultati scaduti alla data di consegna;
4. presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
5. mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
6. personale non adeguato a garantire la funzionalità del servizio;
7. carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
8. ogni altro inadempimento rispetto a disposizioni previste dal presente Capitolato ovvero da prassi instaurate nel corso dell'esecuzione contrattuale successivamente con l'Amministrazione Comunale;

Per ciascun episodio di inadempienza verificatosi, qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad es. un primo piatto, o frutta o bevanda) sarà applicata una penalità pari al 10% del compenso dovuto su tutta la fornitura di pasti della giornata nella scuola servita dall'appaltatore. Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio (quindi tutti i piatti previsti o di carattere generale quali la pulizia o le carenze di personale), si applicherà una penale pari al 50% del costo dei pasti forniti, o che avrebbero dovuto essere preparati e somministrati in quel giorno. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Per ogni ulteriore inadempienza, sarà applicata una sanzione di € 100,00 al giorno. Dopo l'applicazione della quinta penalità nel medesimo anno di riferimento, l'Amministrazione Comunale potrà, a proprio insindacabile giudizio, risolvere il contratto. Per ottenere il rimborso delle spese, il pagamento delle penalità e la rifusione dei danni, si ribadisce che l'Amministrazione Comunale potrà avvalersi di trattenute sui crediti per forniture già compiute o sulla cauzione, che dovrà essere reintegrata entro 10 (dieci) giorni dall'avviso dell'Amministrazione.

ARTICOLO 14

ASSICURAZIONI ED OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO

L'impresa si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone ed alle cose tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni.

L'impresa si obbliga altresì ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo, a suo carico, tutti gli oneri relativi.

L'impresa si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazione, ed, in genere a ogni altro contratto collettivo, stipulato successivamente per la categoria, applicabile nella località, nonché a

continuare ad applicare i sopraindicati contratti anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

ARTICOLO 15

DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di n. 2 anni scolastici (2022/23- 2023/24).

Per anno contrattuale si intende il periodo compreso tra il 1 settembre e il 30 giugno dell'anno successivo.

Trascorsa tale data esso scadrà automaticamente senza bisogno di disdetta.

ARTICOLO 16

DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione, pena la immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

In caso di infrazione alle norme del presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi si intenderà l'appaltatore.

ARTICOLO 17

CAUZIONE

A garanzia del regolare adempimento delle pattuizioni di cui agli articoli precedenti la ditta aggiudicataria costituirà una garanzia pari al 10% dell'importo di aggiudicazione.

Tale cauzione dovrà essere prestata nelle forme previste dal D.Lgv. 50/2016;

La cauzione sarà svincolata alla conclusione del periodo contrattuale qualora il servizio sia stato svolto senza reclami.

ARTICOLO 18

SPESE CONTRATTUALI

Restano a carico dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti il contratto (registrazione, diritti, carte bollate, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata.

ARTICOLO 19

CONTROVERSIE

Eventuali controversie saranno deferite al giudice del foro di Cremona.