

GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE E COORDINAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI CALDI A DOMICILIO.

PERIODO 01.09.2014 – 31.08.2017

CIG 5831666B03

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

INDICAZIONI GENERALI

ARTICOLO 1

OGGETTO DELL’APPALTO

Il presente capitolato ha come oggetto la gestione e il coordinamento del servizio di ristorazione scolastica a favore della scuola dell’infanzia, compreso la sezione primavera, della scuola primaria e della scuola secondaria di I° grado nonché del servizio di fornitura pasti caldi a domicilio per anziani e/o bisognosi ad impresa di ristorazione specializzata che utilizzerà, quale centro cottura, quello di proprietà messo a disposizione dal Comune di Aquileia, adiacente al plesso della scuola primaria “A. Manzoni” e sito in via E. Fermi.

Costituiscono oggetto dell’appalto, nello specifico:

1. rilevazione quotidiana delle presenze al fine della prenotazione dei pasti, degli spuntini e delle merende;
2. la gestione della fornitura delle derrate alimentari e la loro conservazione;
3. preparazione degli spuntini mattutini e delle merende pomeridiane laddove previsto;
4. distribuzione degli spuntini mattutini e delle merende pomeridiane laddove previsto;
5. la produzione e la preparazione dei pasti nel centro cottura comunale in conformità all’allegato menù;

Il servizio dovrà essere svolto adottando il sistema di multirazione con il trasporto dei pasti in contenitori termici atti a garantire il mantenimento della temperatura per le scuole.

Il servizio dovrà essere svolto adottando il sistema di monoporzione con il trasporto dei pasti in contenitori termici atti a garantire il mantenimento della temperatura per gli utenti pasti caldi.

Il servizio comprende anche la fornitura di alimenti speciali e loro conservazione, produzione e preparazione pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di allergie/intolleranze alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

6. l’allestimento e l’apparecchiatura dei tavoli nei locali adibiti a mensa;

7. il ricevimento, la porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole mediante utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata;
8. il trasporto con idonei automezzi e relativa consegna a domicilio in confezione sigillata monoporzione per gli utenti del servizio “pasti caldi a domicilio”;
9. il trasporto con idonei automezzi e relativa consegna c/o la Scuola dell’Infanzia di C.so Gramsci per gli utenti del servizio mensa della scuola stessa;
10. sbarazzo, riordino, pulizia e sanificazione delle attrezzature e arredi dei locali mensa;
11. pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla cucina;
12. pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali del centro cottura ivi compreso i contenitori utilizzati per il servizio a domicilio, pulizia dell’area esterna di pertinenza del centro cottura;
13. lavaggio e stoccaggio delle stoviglie e vasellame utilizzato nei locali mensa;
14. pulizia e sanificazione e manutenzione degli automezzi riservati al trasporto dei pasti;
15. pulizia biancheria;
16. pulizia straordinaria da effettuare ad inizio e fine dell’anno scolastico dei locali adibiti a cucina, magazzino, refettori, servizi igienici e spogliatoi (pareti, arredi, pavimenti, vetrate, porte, sanitari, termosifoni,ecc.)
17. gestione rifiuti e avanzi nel rispetto delle regole e norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani;
18. fornitura di detersivi e prodotti di pulizia a norma di legge, e dei sacchi per lo smaltimento dei rifiuti;
19. servizio di monitoraggio di insetti, roditori e striscianti dei locali adibiti a centro cottura e refettori
20. fornitura e reintegro, per tutta la durata dell’appalto, di tutte le stoviglie, utensili, ed in generale tutto ciò che è necessario ad assicurare il regolare funzionamento del servizio, ivi compresa la fornitura di tovaglioli di carta, tovagliette, posate, brocche per il servizio in tavola;
21. manutenzione ordinaria dei locali del centro cottura e mensa e delle relative attrezzature;
22. l’assistenza e la consulenza in materia dietetica per la redazione e la gestione dei menù speciali per casi documentati e certificati di allergie/intolleranze alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi;
23. attuazione di quanto previsto dal Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193: “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”, riportato nel dettaglio al successivo art. 78.
24. collaborazione con l’amministrazione comunale e la scuola per la realizzazione di progetti in materia di educazione alimentare (**come da offerta tecnico – qualitativa**);
25. partecipazione, su richiesta dell’amministrazione comunale o delle autorità scolastiche, agli incontri del comitato mensa, agli incontri di presentazione del servizio all’utenza ed ad altri incontri che si rendessero necessari in corso di svolgimento del servizio.

Il Comune di Aquileia mette a disposizione

- il centro di cottura con le attrezzature e gli impianti di cui **all'allegato n. 4 "Elenco attrezzature"**.
- tutte le energie necessarie al funzionamento della cucina (gas, luce, acqua, combustibile, forza motrice) compreso il riscaldamento, in quanto i consumi della cucina non sono frazionabili da quelli dell'intero edificio in cui è allocata.
- il costo del personale comunale messo a disposizione della I.A. e precisamente:
n. 1 cuoco, con rapporto di lavoro a tempo pieno ed indeterminato, regolato dal contratto collettivo per i dipendenti degli EE.LL. del Friuli Venezia Giulia, per potenziali complessive stimate 1.620 ore lavorative annue.

Ogni altro incombente di ordinaria gestione, anche se non altrimenti esplicitato, deve intendersi a carico dell'aggiudicatario.

Costituiscono parte integrante del presente capitolato speciale d'appalto i seguenti allegati:

- allegato 1) Tabelle utenze medie giornaliere attese
- allegato 2) Tabelle dietetiche e Menù
- allegato 3) Tabelle merceologiche dei generi alimentari
- allegato 4) Elenco attrezzature
- allegato 5) Documento unico valutazione rischi interferenza (DUVRI)

ARTICOLO 2

STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ARTICOLO 3

DURATA DEL CONTRATTO

La durata del presente contratto è fissata in anni 3 (tre) a decorrere dal 01.09.2014 e fino al 31.08.2017.

Entro il mese di aprile di ogni anno è prevista una verifica sulla gestione del servizio nel suo complesso ed in particolare sulla rispondenza dello stesso alle condizioni stabilite nel presente capitolato. Qualora emergesse una valutazione negativa sull'operato dell'appaltatore, il Comune si riserva, a suo insindacabile giudizio, di risolvere anticipatamente il contratto, senza che ciò possa dare adito a diritti, pretese di sorte da parte dell'appaltatore stesso.

L'eventuale volontà di non proseguire nel rapporto in atto dovrà essere comunicata al gestore mediante raccomandata con ricevuta di ritorno da spedire entro la fine di maggio e avrà decorrenza dal 1 settembre dello stesso anno.

ARTICOLO 4 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da:

- alunni della scuola dell'infanzia – sezione primavera -, che comprende bambini dai 24 ai 36 mesi.
- alunni della scuola dell'infanzia,
- alunni della scuola primaria,
- alunni della scuola secondaria di 1° grado,
- personale educativo operante presso i plessi scolastici,
- personale scolastico ATA avente diritto al pasto,
- utenti ammessi al servizio di “pasto caldo a domicilio”.

Per la individuazione del personale, comunale e non, avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

Per quanto concerne la sezione primavera, si precisa che, trattandosi di progetto sperimentale, l'attivazione della stessa è subordinata all'ottenimento dello specifico finanziamento regionale.

ARTICOLO 5 DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Tenuto conto degli utenti delle scuole sopraindicate, degli utenti del servizio pasti caldi a domicilio il numero presunto di pasti medi giornalieri da servire per ogni tipologia di utenza risulta indicato **nell'allegato n. 1 “Tabella utenze medie giornaliera attese”**

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Il numero effettivo dei pasti da fornire giornalmente potrà variare per eccesso o per difetto, in relazione alle presenze giornaliera degli utenti. **Saranno pagati, in ogni caso, i pasti, gli spuntini e le merende effettivamente ordinati e forniti .**

Il numero dei pasti **annui** presunti per il periodo 01.09. – 31.08. è il seguente:

- pasti complessivi presunti n. 51.792
- spuntini mattutini complessivi presunti n. 32.862
- merende pomeridiani complessive presunte n. 13.312

ARTICOLO 6 SEDI E GIORNI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

I locali mensa presso cui dovrà essere espletato il servizio sono situati all'interno dei seguenti edifici:

SERVIZI	GIORNI	NR. GIORNI	PASTI GIORNALIERI
SCUOLA INFANZIA Corso Gramsci	5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì compreso	185	SPUNTINO/MATTINO PRANZO MERENDA/ POMERIGGIO

SCUOLA INFANZIA SEZIONE PRIMAVERA Corso Gramsci	5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì compreso (periodo di attivazione 7 mesi)	131	SPUNTINO/MATTINO PRANZO MERENDA/ POMERIGGIO
SCUOLA PRIMARIA di Via Fermi	5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì compreso	170	SPUNTINO/MATTINO PRANZO
SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO c/o sc. Primaria di Via Fermi	2 giorni alla settimana, (martedì e venerdì)	60	PRANZO
UTENTI PASTO CALDO (loro domicilio)	dal lunedì al sabato escluso i festivi	304	PRANZO

La sede della scuola come le abitazioni degli utenti pasto caldo dove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Aquileia.

Per il servizio di refezione scolastica le date di inizio e termine dell'anno scolastico nonché i periodi di sospensione, saranno comunicati alla ditta aggiudicataria da parte del servizio istruzione in relazione al calendario comunicato dalle autorità scolastiche.

Allo stesso modo verrà comunicata l'intenzione di avviare il progetto "sezione primavera" e la relativa durata.

ARTICOLO 7 AMMONTARE DEL CONTRATTO

Il valore del contratto è stimato in €. 202.051,00 annui (iva esclusa), €. 606.153,00 per il triennio (iva esclusa) oltre ad €. 540,00 (iva esclusa) per oneri relativi alla sicurezza non soggetti ad offerta.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, di

possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore.

ARTICOLO 8

CONSEGNA E CONSERVAZIONE DEGLI IMPIANTI COMUNALI

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione cederà in uso gratuito e consegnerà all'impresa appaltatrice i locali del centro cottura comunale di Via E. Fermi adiacente la scuola primaria "A. Manzoni".

Il Comune metterà a disposizione dell'appaltatore, nei locali mensa e nel centro di cottura dati in uso, le attrezzature esistenti di sua proprietà, come risulta dall'allegato **n. 4 "Elenco attrezzature"**.

La consegna degli impianti, delle attrezzature e dei locali comunali sarà effettuata con verbale da redigersi a cura delle parti.

La ditta aggiudicataria è responsabile del buon uso e della buona conservazione degli impianti e attrezzature di cucina impegnandosi alla restituzione a fine gestione nello stesso stato in cui li ha avuti in consegna salvo il normale deperimento d'uso. Al termine della gestione verrà redatto verbale di riconsegna. Ogni spesa di ripristino per avaria provocata da incuria agli impianti ed all'immobile ad opera della gestione sarà addebitata totalmente al gestore.

L'appaltatore per sé ed aventi causa a qualsiasi titolo si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati per qualsiasi ragione, pena la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 9

MANUTENZIONI

Saranno a carico dell'appaltatore tutti gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali del centro di cottura e mensa e delle relative attrezzature.

Gli interventi dovranno essere registrati su apposito registro che dovrà rimanere a disposizione della stazione appaltante.

La stazione appaltante si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Qualora il gestore non provveda puntualmente alla manutenzione degli impianti nel corso dell'esecuzione il Comune si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando al gestore la spesa sostenuta, con rivalsa sulla cauzione definitiva, fatta salva l'applicazione delle penali o la risoluzione del contratto.

In caso di necessità di interventi straordinari ai locali la ditta dovrà segnalare al Comune il problema.

ARTICOLO 10

ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI

I pasti prodotti dovranno essere forniti dall'impresa aggiudicataria in base al numero delle presenze rilevate giornalmente, mentre per il servizio pasti caldi a domicilio in base alla lista degli utenti fornita all'atto dell'inizio del servizio e come successivamente aggiornata dal servizio sociale, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù proposti dal Comune.

Annullamenti del servizio riferiti all'intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera del plesso scolastico, devono essere comunicati almeno 24 ore prima del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

Tali comunicazioni possono essere effettuate anche per via telefonica.

ARTICOLO 11 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di indizione di sciopero, la ditta dovrà essere preavvisata dall'ufficio comunale competente sulla base delle comunicazione ricevuta dalle istituzioni scolastiche con preavviso di n. 2 giorni.

L'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà verificata il giorno stesso al momento della raccolta delle presenze. In caso di comunicazione di sciopero la ditta è autorizzata alla preparazione di un menù di emergenza.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione al comune con un preavviso di almeno 5 giorni impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative quali un pasto confezionato.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa aggiudicataria, come del Comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ARTICOLO 12 CAUZIONE DEFINITIVA

L'impresa aggiudicataria deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione, IVA esclusa, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'impresa aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa aggiudicataria.

La cauzione definitiva può essere costituita anche mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da impresa di assicurazione di primaria importanza regolarmente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni in base alla normativa vigente.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di

cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ARTICOLO 13 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CREDITO

E' fatto divieto all'impresa aggiudicataria di subcedere o subappaltare il servizio, se non nei termini di legge.

I concorrenti dovranno, in sede di offerta, dichiarare i servizi che intendono subappaltare o concedere in cottimo ai sensi dell'art. 118 del Codice degli appalti.

L'appaltatore non potrà procedere alla cessione del credito e costituzione di qualsiasi procura senza la preventiva autorizzazione del Comune.

ARTICOLO 14 SOSTITUZIONI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'impresa aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, gli uffici preposti del Comune procederanno mediante trattativa privata con le imprese idonee all'aggiudicazione applicando, per quanto compatibili, i criteri di cui al bando di gara.

Qualora le ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ARTICOLO 15 ASSICURAZIONI

La ditta appaltatrice è responsabile dei danni di qualsiasi natura che dovessero occorrere agli utenti del servizio, al personale impiegato, a terzi, a cose di terzi ovvero ai beni immobili e mobili del Comune di Aquileia, nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a dolo o colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni, ivi compresi quelli derivanti agli utenti ed a terzi dall'eventuale intossicazione alimentare dovuta a forniture o preparazioni alimentari inidonee. La ditta appaltatrice, pertanto, dovrà procedere alla stipula di adeguata copertura assicurativa della "responsabilità civile terzi" con primaria compagnia di assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle imprese dell'ISVAP (ramo "responsabilità civile generale") con le seguenti caratteristiche minime:

Polizza della "responsabilità civile terzi": il massimale non dovrà essere inferiore ad €. 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per danni a terzi nell'espletamento del servizio di fornitura derrate alimentari e gestione complementare del servizio di refezione scolastica e fornitura pasti caldi a domicilio, così come previsto nella gara di cui trattasi, compresa la refezione e ad €. 1.500.000,00 per danni a dipendenti e collaboratori a vario titolo.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità al riguardo.

La polizza dovrà essere mantenuta in vigore per tutta la durata del contratto e copia della polizza, corredata da copia della quietanza di pagamento del premio, dovrà essere consegnata al Comune che chiederà parere di conformità al broker assicurativo incaricato.

ARTICOLO 16 SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

PERSONALE

ARTICOLO 17 PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato, dal personale messo a disposizione dal Comune.

Per l'adempimento delle prestazioni contemplate nel presente contratto la ditta appaltatrice deve:

- nominare personale in possesso di requisiti specifici (esperienza nel settore, titolo di studio e attestato di formazione per responsabile – Capo XII Allegato II, Reg. Ce 852/04) idonei a ricoprire il ruolo di responsabile dell'attività alimentare (OSA) in oggetto;
- impiegare personale capace ed idoneo, dotato di professionalità e di sensibilità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio. Inoltre il personale dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione per addetti al settore alimentare (L.R. 21 del 18 agosto 2005 – ex libretto sanitario) ed essere adeguatamente formato sull'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi dell'HACCP correlati allo specifico settore alimentare e alle mansioni svolte dall'operatore stesso.

Tutte le disposizioni di seguito indicate devono essere scrupolosamente osservate dall'impresa aggiudicataria e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati: per questi ultimi l'impresa aggiudicataria si rende comunque garante nei confronti del Comune.

Il personale dovrà:

- tenere un comportamento all'interno dei locali scolastici improntato alla massima correttezza, educazione, collaborazione e professionalità tale da non recare disturbo;
- consegnare immediatamente alle autorità scolastiche, qualora ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali scolastici;
- segnalare subito agli organi competenti e al datore di lavoro eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prendere ordini da estranei all'espletamento del servizio;

- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

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

La ditta si impegna inoltre ad assolvere agli adempimenti previsti dal D. L 4.03.2014, n. 39 in attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile.

ARTICOLO 18 ORGANICO ADDETTI

Il personale comunale pur restando organicamente alle dipendenze del comune sotto il profilo giuridico, economico e contrattuale, viene funzionalmente messo a disposizione e gestito dall'impresa aggiudicataria nella attuale consistenza e precisamente:

- n. 1 cuoco, con rapporto di lavoro a tempo pieno ed indeterminato, regolato dal contratto collettivo per i dipendenti degli EE.LL. del Friuli Venezia Giulia, per potenziali complessive stimate 1.620 ore lavorative annue.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire un organico dimensionato al servizio oggetto del presente appalto e un numero di addetti durante la fase di somministrazione volto ad assicurare la qualità del servizio: il rapporto numerico utenti/addetti non potrà mai essere superiore a 40/1.

In ogni caso, l'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione per la preparazione dei pasti n. 1 figura professionale con qualifica di "cuoco" di IV livello del Contratto Collettivo Nazionale Commercio, Turismo e Pubblici Esercizi per almeno 36 ore settimanali.

L'organico complessivo, l'individuazione delle figure tecniche coinvolte nel servizio, i livelli di responsabilità di coordinamento e referenza da attribuire al personale impiegato, l'individuazione delle figure addette alla costante verifica, presso il centro di cottura e i refettori che il servizio erogato risponda alle indicazioni espresse dall'amministrazione comunale e soddisfatti i bisogni delle utenze, dovranno essere dettagliatamente descritti nel "progetto" predisposto ai fini della partecipazione alla gara .

La ditta si impegna a fornire al Comune entro 20 giorni dall'aggiudicazione e, successivamente, all'inizio di ogni anno scolastico l'elenco nominativo del personale impiegato e delle eventuali variazioni, con l'indicazione delle mansioni espletate.

ARTICOLO 19 REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito, le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti.

Qualora il numero delle assenze del personale addetto alla produzione dovesse superare il 10% del monte-ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'impresa aggiudicataria dovrà entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Qualora nell'arco di vigenza del presente contratto si verifichi una diminuzione nella prestazione oraria complessiva come sopra stimata del personale comunale messo a disposizione superiore al 5%, il Comune riconoscerà all'impresa aggiudicataria un rimborso nella misura di € 19,50 (euro diciannovevigolacinquanta) per ogni ora di lavoro in meno che superi detta soglia del 5%. Parimenti ove per momentanea carenza del personale dell'impresa aggiudicataria venga disposta la prestazione straordinaria del personale messo a disposizione dal comune, ove detta eccedenza oraria non venga recuperata con riposo sostitutivo, verrà addebitata alla impresa aggiudicataria nella misura oraria prevista la vigente C.C.R.L. dipendenti EE.LL. La prestazione straordinaria dovrà comunque essere preventivamente autorizzata dal responsabile della competente area comunale, comunque nel massimo di 70 ore individuali annue.

ARTICOLO 20 DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno biennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'impresa aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al comune.

ARTICOLO 21 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

A tali corsi parteciperà anche il personale messo a disposizione dal Comune; a tale scopo l'impresa aggiudicataria informerà gli uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- alimentazione, dietetica, nozioni di corretta alimentazione,
- autocontrollo nella ristorazione collettiva,
- igiene e microbiologia degli alimenti,
- conservazione degli alimenti,
- salute e sicurezza sul lavoro,
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo,
- pulizia, sanificazione, disinfezione,
- comunicazione con l'utenza,
- dietetica particolare.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo,
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato,
- situazioni di emergenza.

ARTICOLO 22

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale, compreso quello comunale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

ARTICOLO 23

CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

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

ARTICOLO 24

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente.

L'impresa aggiudicataria deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa aggiudicataria deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ARTICOLO 25

APPLICAZIONI CONTRATTUALI

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

L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese subappaltatrici.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. , per il personale (già decisi o futuri) sono a carico de l'impresa aggiudicataria, così come quelli per il personale comunale restano a carico del Comune.

ARTICOLO 26

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D. Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 27

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate all'**Allegato 3 "Tabelle Merceologiche generi alimentari"** sempre di prima qualità, conformi alla normativa nazionale e comunitaria.

I prodotti citati nelle tabelle devono essere di provenienza nazionale. Oltre al prodotto convenzionale sono da utilizzare quelli appartenenti alle seguenti categorie:

- 1. Prodotti provenienti da filiera corta certificata regionale (come da offerta)**
- 2. Prodotti AQuA regionali (es. carne suina e prosciutto cotto, ortofruttili ed alcuni latticini,...) (come da offerta)**
- 3. Prodotti IGP (obbligatorio bresaola punta d'anca), DOP - prodotti tipici regionali (obbligatorio per Parmigiano Reggiano o Grana Padano, Montasio, Asiago, Fontina, prosciutto crudo, speck) (altri come da offerta)**

ARTICOLO 28
ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti e come da allegato n. 3 – allegato merceologico.

ARTICOLO 29
GARANZIE DI QUALITA'

Il gestore deve inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivi dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati.

Il gestore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia di autocontrollo e di igiene degli alimenti e alle Tabelle Merceologiche.

ARTICOLO 30
CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

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

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi debbono essere adeguatamente protetti onde evitare il diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichetta originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in maniera separata all'interno del frigo.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

Tutti gli alimenti deperibili non dovranno soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo strettamente necessario per la loro manipolazione e preparazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con materiale conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.

I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di materiale idoneo per alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ARTICOLO 31

IGIENE DELLA PRODUZIONE

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

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della “marcia in avanti”.

L’I.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all’interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L’utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

L’utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.

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

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l’utilizzo dei termometri a sonda.

L’alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ARTICOLO 32

RICICLO

E’ vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 35 del presente Capitolato.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

ARTICOLO 33

MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ARTICOLO 34

PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

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

ARTICOLO 35 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E PREPARAZIONE

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

- tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata oppure prodotta e consegnata in confezioni sottovuoto ed integre nella stessa giornata in cui è prevista la lavorazione
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; non dovrà essere lasciata a bagno oltre il tempo necessario al risciacquo, La conservazione della verdura pulita pronta per la cottura e la distribuzione dovrà avvenire in recipienti chiusi alla temperatura di +4°/+8°.
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- la carne dovrà essere perfettamente mondata da parti adipose, connettivali e tendinee;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

In deroga a quanto sopra si potrà prevedere l'esecuzione di alcune operazioni il giorno precedente, con le seguenti modalità ed esclusivamente nei seguenti casi:

- la cottura della carne, che dovrà essere affettata per la distribuzione, con successivo abbattimento della temperatura al di sotto dei 10° in un tempo inferiore alle due ore;
- la preparazione delle fettine di carne cruda destinate alla cottura del giorno successivo, a condizione che la temperatura della carne non superi mai i 7°;
- la preparazione dello spezzatino destinato alla cottura del giorno successivo, a condizione che la temperatura della carne non superi mai i 7°;

- il lavaggio delle verdure da consumarsi cotte e/o per la preparazione del minestrone, nel caso vengano utilizzate verdure fresche;

Tutti gli alimenti cotti da servire freddi dovranno essere raffreddati, dopo la cottura, per raggiungere la temperatura inferiore a 10° al cuore dell'alimento, in meno di due ore.

La frutta deve essere somministrata sempre a completa maturazione, ed in pezzi interi;

Il pane e la frutta dovranno essere riposti in cestini, e non essere mai a contatto diretto con la superficie dei tavoli.

Le diete personalizzate speciali e di transizione (diete in bianco) dovranno essere fornite in contenitori termici in monoporzione nominativa.

ARTICOLO 36 PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati preferibilmente pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ARTICOLO 37 MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti il gestore deve osservare le seguenti modalità di preparazione e cottura:

PASTA/RISO asciutti: cuocere in acqua abbondante al dente (non eccedendo nell'aggiunta di sale). Per "tirare" il risotto utilizzare brodo vegetale. E' vietato l'uso di preparati per brodo. Per risotto alle verdure di stagione si intende un risotto dove è preponderante un tipo di verdura (zucchine, porro, zucca, ecc.):

MINESTRE/BRODO/PASSATI: E' vietato l'uso di preparati per brodo (salvo che pasti caldi a domicilio). Per minestra di stagione si intende una minestra dove è preponderante un tipo di verdura (zucchine, porro, zucca, ecc.):

CARNE: privilegiare la cottura al forno, al vapore, a pressione e comunque le cotture che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti.

PESCE: privilegiare la cottura al forno, ai ferri, in umido e comunque le cotture che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti. Le polpettine di pesce saranno preparate con: pesce, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, grana e cotte al forno.

VERDURE/CONTORNI: cuocere le verdure a vapore se possibile o a pressione o in poca acqua salata per salvaguardare il più possibile il patrimonio vitaminico-minerale, quando possibile utilizzare l'acqua di cottura delle verdure (aggiungere a passati o minestrone o utilizzare per la cottura del risotto). Le verdure dovranno essere scelte in base al calendario di stagionalità ed inoltre dovranno essere alternate all'interno della settimana.

Le patate dovranno essere cotte preferibilmente a vapore o a pressione.

FRUTTA: utilizzare sempre frutta fresca di stagione alternando il più possibile sia il genere che la varietà.

CONDIMENTI: utilizzare l'olio extra vergine di oliva a crudo sugli alimenti già cotti. Utilizzare il burro, quando espressamente previsto dal menù, solo a crudo.

CONDIMENTI per il primo: la salsa di pomodoro, il ragù, la base per il risotto andranno preparati "a freddo" senza soffriggere, l'olio sarà aggiunto solo a fine cottura.

Le paste asciutte, ove debbano essere trasportate dal Centro di cottura, vanno unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

BESCIAMELLA: la besciamella, da utilizzare come ingrediente della pasta pasticciata o del pasticcio, sarà preparata utilizzando olio extra vergine di oliva al posto del burro. L'olio andrà miscelato a freddo con la farina ed a questa miscela verrà aggiunto il latte caldo, raggiungere l'addensamento ponendo sul fornello basso e finire di cuocere.

VARIE: usare con moderazione il sale da cucina ed utilizzare erbe aromatiche fresche e/o secche: salvia, rosmarino, prezzemolo, basilico..; le erbe vanno aggiunte a fine cottura se fresche, all'inizio se secche.

ARTICOLO 38 OMISSIS

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

ARTICOLO 39 MENU'

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati **nell'Allegato n 2 "Tabelle dietetiche e menù"** ove sono riportate le proposte di **menù**.

I menù e le relative grammature potranno essere rideterminate stagionalmente ed in corso d'opera dal Committente, anche su richiesta degli organismi competenti (ASL, ecc.), fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

I menù sono articolati in menù invernale (indicativamente 15/10-15/03) e primaverile (indicativamente 15/03-15/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Detti menù sono differenziati in base alla tipologia dell'utenza.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

Il gestore non potrà apportare nessuna variazione senza preventivo assenso scritto del Comune.

ARTICOLO 40 STRUTTURA DEI MENU'

Spuntino di metà mattina: per i bambini utenti della scuola dell'infanzia, compreso sezione primavera, e della scuola primaria

Pranzo: per i bambini utenti della scuola dell'infanzia, compreso sezione primavera, della scuola primaria, della scuola media, per gli adulti docenti ed eventuali non docenti aventi diritto al consumo, per gli utenti del servizio pasto caldo a domicilio, costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- piatto unico (in alternativa)
- un contorno di verdura (anche in presenza delle patate nel menù)

- pane
- frutta

Merenda pomeridiana: per i bambini utenti della scuola dell'infanzia, compreso sezione primavera,

il tutto come meglio dettagliato **nell'Allegato n. 2 "Tabelle dietetiche e menù"**.

L'impresa aggiudicataria si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, pasti per specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Il Comune richiede, compreso nel prezzo di aggiudicazione, dei menù particolari in occasione di festività religiose o ricorrenze quali: Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura anno scolastico (max. n. 4 giornate) con la somministrazione di prodotti tipici es. pandoro (Natale), crostoli (Carnevale), colomba (Pasqua). La ditta potrà proporre ulteriori giornate con menù particolari da concordare con l'amministrazione.

Dovrà inoltre essere fornito un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso il centro cottura, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione.

Il pasto-scorta verrà pagato esclusivamente in caso di consumo non imputabile all'impresa aggiudicataria e in tal caso dovrà essere prontamente reintegrato.

L'appaltatore è obbligato a fornire senza alcun onere aggiuntivo e su richiesta del Comune, pasti freddi o cestini da viaggio in occasione di eventuali uscite o gite scolastiche.

Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Cestino freddo:

- un panino con formaggio
- un panino con prosciutto cotto
- acqua minerale 500 ml.
- un frutto

In occasione delle gite sarà compito della ditta aggiudicataria fornire idonei contenitori per il trasporto dei pasti freddi/cestini da viaggio al fine di assicurare il rispetto delle temperature.

ARTICOLO 41 VARIAZIONI DEI MENU'

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti dal Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

Sulla base degli scarti riscontrati nei refettori, delle indicazioni e suggerimenti pervenuti dalle istituzioni scolastiche e dall'utenza, il comitato mensa potrà richiedere di modificare le componenti del menù che non risultassero gradite ad una larga parte dei commensali.

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

- guasto di uno o più impianti;

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

In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, la ditta è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione.

ARTICOLO 42 TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato (**Allegato n. 2**) sono suscettibili di variazioni e di integrazioni, previa concorde intesa tra Committente, in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

ARTICOLO 43 QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'**Allegato n. 2**). Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ARTICOLO 44 DIETE SPECIALI

L'appaltatore dovrà approntare le diete speciali per i bambini /utenti affetti da patologie di tipo cronico, portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

E' previsto per alcune tipologie di diete (es: celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici.

Le diete speciali verranno redatte da parte di un dietista dell'appaltatore, sulla base della richiesta del medico curante e, successivamente, inviati all'ASL.

Nel caso di dieta "no glutine" si dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri.

In particolare:

- in caso di utenti affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc dovrà essere presentato obbligatoriamente un certificato medico di recente rilascio, con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di utenti portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.

I menù speciali dovranno garantire l'alternanza e limitare **il ricorso a piatti freddi al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.**

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, che dovrà risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etico-religiose e vegetariane, così come, per particolari soggetti e su indicazione del committente alla frullatura delle pietanze.

ARTICOLO 45

DIETE DI TRANSIZIONE (“DIETE IN BIANCO”)

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o “diete in bianco”, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9 dello stesso giorno.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di carne ai ferri o parmigiano o prosciutto crudo o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

ARTICOLO 46

INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENU' SPERIMENTALI

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A., sentita la A.S.L., ingredienti e relative grammature.

ARTICOLO 47

DIVIETO DI UTILIZZO DI PRODOTTI TRANSGENICI

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati. In riferimento ai regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione “Contiene OGM”.

ARTICOLO 48

OMISSIS

ARTICOLO 49

OMISSIS

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 50

CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte per legge. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I pasti multi porzioni dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici (acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per i secondi piatti e per le verdure) Detti contenitori dovranno essere inseriti in idonei contenitori termici , dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione per assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ARTICOLO 51 MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono avere capienza e portata idonea per il trasporto di cibi cotti e alimenti, o essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980.

I mezzi di trasporto devono essere periodicamente sottoposti a revisione e manutenzione per garantirne la perfetta efficienza.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/1980.

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso gli utenti del servizio pasti caldi a domicilio e presso la scuola infanzia in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza dal Centro Produzione Pasti al domicilio dell'utente.

Il tempo intercorrente tra il caricamento presso il centro di cottura ed il conferimento non potrà essere di norma superiore a 50 minuti per l'ultimo utente SAD.

ARTICOLO 52 ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti dovranno essere consegnati ai locali adibiti a mensa a cura dell'appaltatore entro i seguenti orari, tenendo conto che la scuola infanzia dista c.a. 500 metri dal centro di produzione dei pasti:

SERVIZI	ORARIO CONSEGNA	ORARIO PASTO
SCUOLA INFANZIA Spuntino mattutino	09,30	09,45
SCUOLA INFANZIA Pranzo	12.00	12.15

SCUOLA INFANZIA Merenda pomeridiana	14.45	15.00
SCUOLA PRIMARIA Spuntino mattutino	10.00	10.15
SCUOLA PRIMARIA Pranzo	12.20	12.30
Pranzo esclusivamente nelle giornate di martedì e venerdì	12.10	12.20
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO Pranzo	12.50	13.05
UTENTI PASTO CALDO (loro domicilio)		

Per quanto riguarda gli orari di cui sopra sono fatte salve eventuali variazioni derivanti da esigenze scolastiche, che verranno comunicate all'inizio di anno scolastico; gli orari potranno essere differiti o anticipati, a discrezione del Comune, in relazione ad esigenze organizzative e funzionali. Nessun ritardo è ammesso nella consegna.

ARTICOLO 53 SOMMINISTRAZIONE PORTATE

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

ARTICOLO 54 TABELLA PESI A COTTO

L'I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù e per tipo di utenza (scuola infanzia, scuola primaria, scuola media e utenti pasto caldo a domicilio).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 55

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione sarà edotto sul rispetto delle seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli, bracciali, ori e bigiotteria in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche con l'acqua, piatti e vassoi (quest'ultimi se utilizzati);
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
10. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
11. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
12. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
14. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
15. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o alla fine della consumazione del primo piatto.

Per la scuola dell'infanzia è richiesto il taglio e lo sminuzzamento dei cibi, la sbucciatura e lo sminuzzamento della frutta, il riempimento dei bicchieri d'acqua per i più piccoli.

ARTICOLO 56

INFORMAZIONI AI COMMENSALI

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti ed all'ingresso delle scuole, il menù del giorno e settimanale.

ARTICOLO 57 OMISSIS

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ARTICOLO 58 REGOLAMENTI

L'appaltatore è obbligato ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione quotidiane e periodiche del centro cottura, delle attrezzature, arredi, utensili e dotazioni, dell'area esterna di pertinenza del centro cottura che deve mantenere sgombra da rifiuti e materiali di qualunque genere, dei locali mensa, compreso l'acquisto di tutti i prodotti detergenti e sanificanti e dei materiale e attrezzature di pulizia.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno:

- rispondere alle normative vigenti,
- essere provvisti di depliant illustrativo, scheda tecnica informativa e scheda tecnica di sicurezza
- essere utilizzati attendendosi scrupolosamente alle schede tecniche emesse dal fornitore al fine di evitare danni alle persone e alle cose e in modo da scongiurare la contaminazione degli alimenti attraverso le superfici trattate
- essere sicuri per il personale
- essere conservati nelle loro confezioni originali con relativa etichetta allo scopo di una chiara identificazione,
- essere efficaci verso tutti i microrganismi presentando però un tempo di contatto sufficientemente breve,
- rimanere stabili durante lo stoccaggio
- essere biodegradabili
- essere di facile allontanamento in modo da non residuare sui materiali,
- essere utilizzabili a basse concentrazioni,
- essere atossici
- essere conservati in locali appositi o armadi chiusi,

Le schede tecniche di ogni prodotto utilizzato dovranno essere conservate presso i rispettivi plessi.

Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

L'I.A. deve predisporre un piano di pulizia e sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

ARTICOLO 59 MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

Tutti i detersivi conformi ai requisiti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

ARTICOLO 60
OMISSIS

ARTICOLO 61
DIVIETI

E vietato detenere detersivi, scope, strofinacci o altri prodotti di pulizia nei locali adibiti a preparazione, cottura confezionamento e distribuzione durante le relative attività lavorative

ARTICOLO 62
PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

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

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti .

ARTICOLO 63
LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

ARTICOLO 64
RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Produzione o dal luogo di Ristorazione, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

ARTICOLO 65
SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici, annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA
SUI LUOGHI DI LAVORO

ARTICOLO 66
DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'I.A. deve, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui al D.Lgs. 81/2008.

ARTICOLO 67
REFERENTI ALLA SICUREZZA

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

L'I.A. deve Comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ARTICOLO 68
OMISSIS

ARTICOLO 69
OMISSIS

ARTICOLO 70
OMISSIS

ARTICOLO 71
IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale, a quello comunale o da eventuali suoi subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

ARTICOLO 72
NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolo quanto previsto dal D.P.R. 303/1956.

ARTICOLO 73
IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.

ARTICOLO 74
SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ARTICOLO 75
PIANO DI EVACUAZIONE

L'I.A. deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare in fase di offerta.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

ARTICOLO 76
NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

ARTICOLO 77
PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti di acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ARTICOLO 78 PIANO DI AUTOCONTROLLO

In osservanza alla normativa in materia di responsabilità dell'impresa alimentare la ditta appaltatrice deve:

- effettuare la variazione della registrazione dell'impresa alimentare presso l'Azienda Sanitaria di competenza al momento dell'avvio dell'attività ai sensi del Reg. CE 852/04
- identificare il responsabile dell'impresa alimentare OSA nella figura del titolare o di un suo delegato competente formalmente delegato e con potere di spesa/investimento,
- esibire idonea documentazione relativa alla formazione obbligatoria del responsabile (attestato, comunicazione all'ASL di competenza dello svolgimento del corso di formazione oppure titolo di studio idoneo)
- elaborare di un piano operativo che contempli:
 - sopralluogo presso le strutture;
 - analisi delle procedure e metodologie attualmente applicate per la realizzazione del servizio di ristorazione;
 - valutazione degli spazi, dei locali, delle attrezzature e apparecchiature utilizzate;
 - definizione del ciclo produttivo e dei relativi Punti Critici di Controllo;
 - controllo dei Punti Critici di controllo (CCP) dal punto di vista igienico-sanitario e sotto il profilo della sicurezza alimentare;
 - elaborazione e stesure del Piano di autocontrollo, che contempli anche:
 - Gestione Diete Speciali;
 - Sistema di Rintracciabilità e Procedure di Allerta Alimentare (secondo il Reg 178/2002);
 - formazione rivolta al personale operativo che effettua l'attività alimentare di preparazione, manipolazione e distribuzione degli alimenti sulla corretta applicazione del Piano di Autocontrollo e sulle modalità di compilazione della modulistica di registrazione;
 - verifica mensile presso la struttura per verificare la corretta applicazione delle procedure operate;
 - verifica semestrale per verificare la corretta applicazione delle procedure, le modalità di compilazione della modulistica nonché il livello di apprendimento da parte del personale;
 - predisposizione di un programma di campionamento analitico, inserito nel Piano di Autocontrollo, come validazione del processo produttivo.;
 - esecuzione da parte di un laboratorio incaricato dalla ditta aggiudicataria, delle analisi microbiologiche previste dal Piano di cui al punto precedente;
 - gestione delle eventuali azioni correttive conseguenti a non conformità evidenziate sull'applicazione delle procedure (rilevate in occasione dei sopralluoghi periodici o dai referti analitici);

ARTICOLO 78 BIS
DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti, i refettori ovvero il domicilio degli utenti pasti caldi a domicilio per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

ARTICOLO 79
ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'ASL territoriale;
- gli uffici comunali anche mediante operatori incaricati al controllo;
- i componenti del comitato mensa nei limiti stabiliti dal vigente regolamento;

L'I.A. provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ARTICOLO 80
TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1. Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;

- stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - modalità di manipolazione;
 - controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - controllo degli interventi di manutenzione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
2. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune.
3. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
- Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.
- Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.
- Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs. 123/1993 e successive modificazioni.
- I tecnici del Comune ovvero i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
- Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ARTICOLO 81

BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

ARTICOLO 82

IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANISMI DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ASL locale di competenza.

Essi devono altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso i Centri di Produzione Pasti ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

ARTICOLO 83

METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ARTICOLO 84

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, il triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione dell'I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:
 - 1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
 - 2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondi piatti:
 - 1) 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.);
- pane: campioni sul prodotto tal quale.

PENALI

ARTICOLO 85

RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all'I.A., per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ARTICOLO 86

RESPONSABILITA'

L'appaltatore è sempre responsabile sia verso il Comune che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti in appalto, ed è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi possano derivare al Comune o a terzi.

Nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato l'appaltatore avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti vigenti o che siano emanati concernenti il servizio stesso

ARTICOLO 87

PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. Standard merceologici.

1.1 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità

2.1 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2 - € .5.160,00 (cinquemilacentosessanta euro)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.3 - € .2.590,00(duemilacinquecentonovanta euro))

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

- 2.4 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)
Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.
- 2.5 - € . 259,00 (duecentocinquantanove euro)
Mancata consegna di materiale a perdere.
- 2.6 - € . 259,00 (duecentocinquantanove euro)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3. Rispetto del menù

- 3.1 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
- 3.2 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
- 3.3 - € . 259,00 (duecentocinquantanove euro)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- 3.4 - € . 259,00 (duecentocinquantanove euro)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta)
- 3.5 - € . 259,00 (duecentocinquantanove euro)
Mancato rispetto del menù previsto (colazione)
- 3.6 - € . 259,00 (duecentocinquantanove euro)
Mancato rispetto del menù previsto (merenda)

4. Igienico-sanitari

- 4.1 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici
- 4.2 - € 259,00 (duecentocinquantanovemila euro)
Rinvenimento di parassiti
- 4.3 - € 1.032,00 (milletrentadue euro)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
- 4.4 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili
- 4.5 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)
Inadeguata igiene degli automezzi
- 4.6 - € . 2.064,00(duemilasessantaquattro euro)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
- 4.7 - € . 2.064,00(duemilasessantaquattro euro)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana
- 4.8 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori)
- 4.9 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
- 4.10 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente
- 4.11 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.

4.12 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

5. Tempistica

5.1 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto

5.2 - € 259,00 (duecentocinquantanovemila euro)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6. Personale

6.1 - € .516,00 (cinquecentosedici euro)

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo "Personale" del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'applicazione delle penali sarà preceduta dalla contestazione dell'inadempienza. Se entro 10 giorni dalla data di ricevimento della notifica l'appaltatore non fornirà alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accettabili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ARTICOLO 88 PREZZO DEL PASTO

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo unitario di ogni pasto/spuntino/merenda si intendono interamente compensati dal Comune gli oneri derivanti all'appaltatore per la preparazione, ivi comprese le derrate, la distribuzione e somministrazione dei pasti (prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi).

L'appaltatore non potrà erogare gratuitamente alcun pasto, ad eccezione di quelli regolarmente autorizzati dal Comune.

ARTICOLO 89 PAGAMENTI E OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti/spuntini/merende effettuata nel mese precedente, distinte per centro di costo

(scuola infanzia, scuola primaria, scuola media e utenti servizio pasto caldo anziani) suddivise per pasti alunni e pasti adulti, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto/spuntino/merenda.

Gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, verranno liquidati separatamente in due soluzioni: 50% al termine del 1° anno di gestione e 50% al termine del periodo contrattuale.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture.

La liquidazione può essere sospesa senza oneri per il Comune in caso di mancata regolarità contributiva risultante dal DURC fino al permanere di tale irregolarità.

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

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Udine della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ARTICOLO 90 AGGIORNAMENTO PREZZI

I prezzi unitari fissati per il primo anno di gestione per spuntini/merende/pasti potranno essere maggiorati, negli anni successivi, sulla base della variazione dei prezzi registrata dall'ISTAT tramite l'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) - rilevazione mese di luglio.

A tal fine la ditta appaltatrice dovrà formulare apposita richiesta entro il 31 agosto di ogni anno.

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ARTICOLO 91 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 80, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) gravi e o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche in seguito di diffida,
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamenti nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;

- f) degli obblighi posti dall'art.3 della Legge 163/2010 in materia di tracciabilità dei flussi;
- g) mancata osservanza del sistema di autocontrollo D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193;
- h) casi di grave tossinfezione alimentare;
- i) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- j) interruzione non motivata del servizio, sospensione o comunque mancata esecuzione del servizio anche parziale e gravi disservizi nella consegna dei pasti;
- k) cessione, sub-appalto totale o parziale del servizio senza la preventiva autorizzazione dell'amministrazione comunale;
- l) inosservanza delle norme in materia di previdenza, prevenzione infortuni e sicurezza;
- m) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente;
- n) destinazione dei locali per uso diverso da quello previsto dal contratto.

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

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ARTICOLO 92 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ARTICOLO 93 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere in conseguenza del presente contratto, e non risolte per via bonaria, saranno devolute alla competenza del tribunale di Udine.

NORME FINALI

ARTICOLO 94 CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Se allo scadere del termine contrattuale l'amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il contratto per il periodo successivo, per cause indipendenti dalla propria volontà, la ditta aggiudicataria sarà obbligata a continuare i servizi per il periodo richiesto dall'amministrazione comunale, comunque non superiore a 6 mesi, alle stesse condizioni contrattuali previste nel periodo precedente.

ARTICOLO 95

RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

ARTICOLO 96

STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI AQUILEIA

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il servizio istruzione, cultura e turismo.

ARTICOLO 97

ELEZIONE DOMICILIO

Per tutti gli effetti del presente contratto, la ditta appaltatrice dovrà eleggere il proprio domicilio ad Aquileia.

ARTICOLO 98

TRATTAMENTO DEI DATI

L'Amministrazione Comunale, titolare dei dati relativi alla gestione del servizio di cui al presente capitolato d'appalto, affida all'I.A. il trattamento dei dati necessario per lo svolgimento del servizio in questione.

E' fatto obbligo da parte dell'I.A. di adottare autonomamente le misure minime di sicurezza previste dalla normativa vigente (Codice in materia di protezione dei dati personali d.lg. 30 giugno 2003, n. 196 e s .m. ed i.). Sarà facoltà dell'Ente effettuare controlli, a seguito dei quali potranno essere applicate penali ovvero potrà essere risolto il contratto.

In base all'analisi dei rischi, il trattamento effettuato dal soggetto esterno deve garantire lo stesso livello di sicurezza previsto per lo stesso tipo di dati trattati all'interno.