



Comune di Tertenia

Provincia dell'Ogliastra

Servizio Amministrativo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PER L'ANNO SCOLASTICO 2017/2018 CON OPZIONE DI RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO

CIG 7178497B1D

1. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, nelle diverse fasi di:

- acquisto e conservazione delle derrate alimentari;
- rilevazione, registrazione, prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- la preparazione ed il trasporto dei pasti presso i plessi scolastici;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, la sbucciatura della frutta e il taglio della carne ai bambini dell'infanzia e della classe 1° della scuola primaria;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, della dispensa, dei bagni e della cucina, il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
- la rilevazione giornaliera e mensile degli utenti;
- il ritiro e la verifica dei buoni pasto forniti dagli utenti.

L'appalto dovrà prevedere la fornitura dei pasti agli alunni e adulti che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola stessa. Esso interessa la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria di Tertenia.

2. DURATA DEL CONTRATTO

Il servizio avrà inizio il 02/10/2017 salvo rinvio in accordo con le parti per un periodo massimo di ulteriori 15 giorni, e sarà effettuato secondo il calendario scolastico degli istituti scolastici serviti, con l'esclusione dei giorni di sabato e dei giorni che, pur previsti nel calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

L'appalto avrà una durata presunta di mesi nove e comunque non oltre la conclusione del corrente anno scolastico.

L'ente appaltante, in caso di risultati soddisfacenti del servizio, si riserva la possibilità di rinnovare il contratto per un ulteriore anno previo preavviso di 15 giorni dall'inizio dell'anno scolastico.

In caso di mancata comunicazione il servizio si intende concluso con la fine dell'anno scolastico stabilito per ciascun ordine di scuola.

Il calendario di sospensione per il periodo delle vacanze scolastiche e di chiusura del servizio di refezione è quello stabilito dalle Autorità scolastiche.

3. DIMENSIONE DELL'UTENZA ED IMPORTO DELL'APPALTO

Il numero complessivo dei pasti da erogare per anno scolastico, comprensivi dei pasti del personale docente e ATA aventi diritto, è fissato presuntivamente in:

	N° presunto Utenti annuali
Scuola Primaria	175
Scuola dell'Infanzia	126

I dati sopra riportati hanno valore meramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, alle stesse condizioni contrattuali, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il canone d'appalto è stabilito in Euro € 306.000,00 Iva esclusa al 4% esclusa (al netto del ribasso percentuale effettuato sul costo unitario del pasto pari ad € 5,00 Iva esclusa per ogni pasto fornito ad alunni e personale docente e ATA aventi diritto).

4. ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI

Il Comune di Tertenia ha adottato un sistema automatizzato e informatizzato per il servizio di mensa scolastica.

La ditta ha a disposizione un sistema di prenotazione automatico e telematico tramite badge elettronici.

Tuttavia, al momento, il sistema telematico non registra tutte le presenze giornaliere in quanto gli utenti dimenticano di timbrare la presenza. Pertanto sarà cura della ditta appaltatrice la rilevazione giornaliera degli utenti, in ogni classe di ogni plesso scolastico, la predisposizione di una tabella di rilevamento giornaliero per plesso scolastico ed altra tabella riepilogativa mensile sempre per singolo plesso scolastico. La documentazione dovrà essere inviata tramite mail, all'ufficio comunale.

Saranno pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti, corrispondenti alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti e risultanti dalla procedura informatizzata di gestione dei buoni pasto tramite badge elettronici.

5. MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione, al trasporto, alla distribuzione e al consumo del pasto, ivi compresi:

- il personale, il trasporto e la distribuzione dei pasti (le pentole devono essere in acciaio inox o in vetro pirex, non possono essere utilizzate pentole in alluminio);
- tutte le attrezzature idonee e conformi alle norme in vigore, in aggiunta o in sostituzione di attrezzature insufficienti o inadeguate di proprietà comunale presenti nei locali cucina, mensa e dispensa;
- i materiali per l'allestimento dei tavoli (che dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie):
 - tovaglette in carta monouso;
 - tovaglioli in carta;
 - piatti e bicchieri di plastica monouso;
 - cestini per il pane;
 - posate in acciaio inox o plastica alimentare.

Dovranno essere forniti i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e dei locali adibiti a refettori e il lavaggio del pentolame e quant'altro.

Il Comune di Tertenia mette a disposizione della ditta aggiudicataria del servizio, i locali adibiti a cucina di proprietà dell'Amministrazione Comunale. La cucina risulta parzialmente attrezzata, pertanto saranno consegnate all'appaltatore con apposito verbale, tutte le attrezzature esistenti in tale locale il quale ne dovrà fare la riconsegna al termine del contratto. Sarà onere dell'aggiudicatario aggiungere a sue spese le dotazioni necessarie allo svolgimento del servizio e sostituire quelle esistenti che dovessero risultare inadeguate.

L'impresa appaltatrice, qualora non intenda fruire dei locali cucina di proprietà del Comune, dovrà mettere a disposizione un centro di preparazione e cottura dei pasti adeguato. Il centro cottura dovrà essere munito di registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004 ed avere una distanza di non più di 8 km di raggio dai refettori, per consentire, in ogni caso, tempi di consegna che non superino 30 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione. Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare e il relativo numero di registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto riportato nella relazione relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive. Dovrà inoltre, essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro cottura per tutta la durata dell'appalto.

6. NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

A tale scopo si richiede che il trasporto avvenga senza promiscuità alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni atte ad evitare i rischi di contaminazione, alterazione delle caratteristiche.

All'impresa spetta il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla Scuola primaria e alla Scuola dell'Infanzia, avvalendosi di contenitori termici appositi per i pasti, in conformità alla normativa vigente.

L'appaltatore deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli refettori, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e organolettiche dei pasti. I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi, in ogni caso, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal Centro di Produzione Pasti fino alla distribuzione nell'ultimo Punto di Ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti.

Il progetto offerto deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini quantitativi e qualitativi, indicando anche le modalità del rispetto del piano stesso, nonché il numero di mezzi utilizzati. Il comune si riserva il diritto di verificare la veridicità del piano trasporto, prima e/o dopo l'aggiudicazione della gara. La consegna dei pasti presso ogni refettorio dev'essere eseguita in un arco di tempo compreso tra i 30 (trenta) e i 10 (dieci) minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Tali tempistiche non sono cumulabili con la tempistica del trasporto, ovvero il tempo massimo tra trasporto e somministrazione non potrà superare i 30 (trenta) minuti. Le operazioni di apparecchiatura dei tavoli devono essere eseguite anticipatamente all'orario di inizio pasto, non sono peraltro, cumulabili con l'orario di

consegna dei pasti. Per l'esecuzione del servizio l'impresa mette a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) e il personale da impiegare per il servizio stesso.

I mezzi di trasporto devono essere idonei a norma di legge e muniti di attestazione d'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione ogni qual volta necessario ed almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia del mezzo dovrà essere contenuto nell'HACCP.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

7. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate per l'erogazione del servizio presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Dietetiche predisposte dalla ASL N. 4 di Lanusei.

Le tabelle dietetiche sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana). Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche delle classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore. L'appaltatore è tenuto a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'appaltatore in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

Non è consentito l'utilizzo di carni sotto vuoto;

L'operatore economico si obbliga a fornire per tutta la durata dell'appalto e ogni qual volta tale prodotto sia previsto nel menù, i prodotti offerti in sede di gara, senza eccezione alcuna;

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la nuova stesura dell'elenco completo da inviare all'ufficio comunale competente.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel Servizio di Ristorazione Scolastica e si riferisce ai Regolamenti CE n. 49 e 50/2000 per quanto attiene la soglia dell'1% massimo per la presenza accidentale di materiale derivante da organismi geneticamente modificati negli ingredienti alimentari.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

8. GARANZIE DI QUALITÀ

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo. Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

L'appaltatore deve:

- stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori;
- acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia e alle tabelle merceologiche;
- garantire la completa isibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali.

9. RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 11 del presente Capitolato. 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.
I prodotti sfusi non debbono essere a 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.
Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.
La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.
I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È 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.

10. LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4° C.

- Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono i seguenti: arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina; paste al forno; sughi e ragù.

11. MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e nutrizione (appresso denominato SIAN) dell'Asl di Lanusei.

I menù settimanali sono compilati sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dalla A.S.L. N. 4 di Lanusei, che si allegano al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

L'ente appaltante si riserva la possibilità di individuare una figura professionalmente qualificata a fine di redare un menù da sottoporre all'approvazione ASL. La stesura del menù avverrà attraverso la partecipazione dei portatori di interesse quali: una rappresentanza dei docenti, dei genitori, dei medici che operano a Tertenia. In caso di validazione del menù da parte dell'ASL competente per territorio e la conseguente sua adozione non comporterà nessuna modifica al prezzo del pasto.

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

Il comune, può richiedere alla ditta aggiudicataria, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale; Pasqua; chiusura anno scolastico.

12. VARIAZIONI MENU' E DIETE SPECIALI

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito di intervenute nuove esigenze del Comune o della Scuola.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche delle classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'Aggiudicatario. L'Aggiudicatario è tenuto a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'Aggiudicatario in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

L'appaltatore 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, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In caso di mancata effettuazione del servizio per cause di forza maggiore (chiusura della scuola per maltempo, scioperi, epidemie ecc) qualora la sospensione giornaliera del servizio non sia comunicata entro le ore 9.30 del mattino, l'appaltatore avrà diritto a un compenso minimo garantito della metà dei pasti previsti per il giorno. Nessun compenso è previsto se la sospensione delle lezioni è comunicata entro le ore 9.30 del giorno di effettuazione della mensa.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche ad personam elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni eticoreligiose o ideologiche. La ditta aggiudicataria si impegna a fornire "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari), secondo le prescrizioni fornite dal competente servizio dell'ASL di Lanusei.

È importante premettere che la dieta speciale è un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario: le diete dovranno, quindi, essere formulate su proposta del medico di fiducia ed elaborate dal SIAN. L'Aggiudicatario si

impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, solo, mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

Si ricorda, inoltre, che la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dal D.Lgs. 196/2003.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, forniti di apposita etichetta indicante il nome del bambino destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo.

L'Aggiudicatario si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose. Resta inteso che nel caso di diete speciali necessarie per comprovate situazioni patologiche, come nel caso di diete speciali richieste per esigenze etiche ed etnico religiose, l'Aggiudicatario potrà impegnarsi a fornirle solo previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

13. UTILIZZO PRODOTTI TRADIZIONALI LOCALI E PRODOTTI A FILIERA CORTA

Il Comune richiede e promuove, conformemente a quanto previsto all'art.59 della legge finanziaria del 2000 e del 2001, la L.R. N.1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP-IGP-STG), tenendo altresì conto delle Linee Guida per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n.1567 del 05/12/2016 e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia

In conformità a quanto sopra l'Aggiudicatario sottoscrivendo il presente capitolato si obbliga a rispettare le seguenti prescrizioni:

- è privilegiato l'utilizzo di prodotti locali tipici al fine di favorire una più sana e corretta alimentazione. I prodotti utilizzati oppure forniti per la preparazione dei pasti saranno costituiti prevalentemente da prodotti di origine Sarda, e da prodotti tipici e tradizionali dando priorità a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati;
- è privilegiato l'utilizzo, laddove esistenti, di prodotti locali e tipici la cui fornitura avvenga attraverso Elenchi e/o Albi di Produttori Provinciali e/o Regionali al fine di garantire la provenienza e la freschezza dei prodotti a "Km 0" o, a causa della non reperibilità e esistenza degli stessi in loco, all'utilizzo di prodotti di provenienza prioritariamente dal territorio provinciale e in subordine, a causa della non reperibilità e esistenza degli stessi nel territorio provinciale, all'utilizzo di prodotti del territorio regionale;
- le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione di pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate) e agli allegati, e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti;
- le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

14. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- 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.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo. In base alle caratteristiche delle materie prime e alle attrezzature a disposizione, una volta optato per le forme commerciali più idonee (fresco, surgelato o congelato), si fisseranno le regole base al fine di garantire il mantenimento della salubrità delle derrate.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza: occorrerà, pertanto, prefissare standard e limiti di accettabilità per i tempi di conservazione, cui attenersi nello svolgimento del servizio. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito". Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a +75 °C misurata al cuore.

Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

15. NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla Legislazione e dalle migliori pratiche vigenti, in particolare si richiede di:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude, dovranno essere perfettamente lavate pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e sanificata, offerta a temperatura ambiente, pronta al consumo con la buccia (se commestibile come nel caso di mele, albicocche, ciliegie, prugne, pesche, fragole, etc.);
- Somministrare la razione di carne o pesce possibilmente in unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola ecc.), ad eccezione delle scuole materne e della classe prima della scuola primaria, per le quali, allo scopo di agevolare i piccoli utenti, la carne dovrà essere fornita già prodotta in pezzetti di piccole dimensioni da poter essere assunti tali quali.

E' vietata la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Evitare, per limitare la perdita di nutrienti l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo .

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta Aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno precedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina;
- Cottura di paste al forno ;
- Cottura di sughi e ragù.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art.5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art.31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi .

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

16. OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRUBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale dell'Aggiudicatario nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice e copricapo, di colore chiaro, sempre puliti e decorosi;
2. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri capovolti e bottiglie di acqua potabile.
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 delle grammature 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. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
12. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
13. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
14. la distribuzione del pane deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
15. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (concordando altre eventuali modalità con il SIAN e l'Autorità Scolastica);
16. la frutta, consegnata già lavata e asciugata, dovrà essere riposta in un apposito contenitore per alimenti.

Per le scuole dell'Infanzia statali e per la prima classe Primaria è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Per quest'ultima deve essere rispettato il peso nonché il numero (ad. es. la banana deve essere una e del peso stabilito nel menu e non invece una banana divisa a metà per due studenti).

17. INDICAZIONI DI BASE PER GLI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE - IGIENE PERSONALE

Gli addetti alle lavorazioni ed alla distribuzione degli alimenti devono mantenere un buon livello di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, se necessario, protettivi (guanti monouso). In particolare debbono:

- togliere anelli, bracciali ed altri accessori che possono impedire la perfetta pulizia delle mani;
- cambiare l'abbigliamento da lavoro ogni qual volta necessario;
- mantenere una perfetta igiene delle mani, lavarle accuratamente con sapone, acqua calda corrente e spazzolino per unghie (che vanno tenute corte, pulite e senza smalto) asciugarle con salviette monouso;
- lavare le mani in particolare prima di: manipolare il cibo, dopo aver fatto uso dei servizi igienici, dopo aver riparato il naso o la bocca da starnuti o colpi di tosse, dopo ogni contatto con oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti (telefono, radio, ecc.), dopo aver effettuato operazioni di pulizia, dopo la manipolazione di rifiuti, quando sono comunque sporche;
- coprire le ferite o lesioni della cute con medicazioni protettive ed utilizzare comunque i guanti monouso.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi, ecc.

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.

Igiene dell'abbigliamento da lavoro:

- Gli indumenti da lavoro vanno indossati subito prima di entrare nei locali dove avviene lo scodellamento e la distribuzione del cibo, durante le pause di lavoro riposti negli appositi armadietti;
- Usare sempre camici di colore chiaro che consentano di evidenziare subito lo sporco ed in tessuto che consenta lavaggi ad alte temperature;
- Utilizzare copricapo che contengano tutta la capigliatura, meglio se formato " cuffia";
- Indossare calzature di colore chiaro, impermeabili ed ad esclusivo uso lavorativo;

Norme di comportamento.

E' vietato:

- fumare;
- starnutire e tossire sui cibi, utensili o piani di lavoro (in caso di raffreddore utilizzare maschere protettive e fazzoletti di carta);
- pulire ed asciugare le mani nel camice;
- manipolare direttamente con le mani i cibi pronti per il consumo;

E' prescritto:

- l'uso di posate sempre pulite o a perdere ogni qual volta si renda necessario assaggiare i cibi;
- di afferrare coltelli, forchette, tazze per il manico, i bicchieri dalla base e i piatti dal fondo;
- di indossare, quando sono presenti lesioni cutanee, guanti di gomma, monouso, integri e puliti, da cambiare quando necessario.

Lo scodellamento e la distribuzione dovrà essere effettuata con il personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario.

Lo sbarazzo, lavaggio e pulizia dei refettori e dei locali accessori, della dispensa, dei bagni e della cucina ed il ritiro dei contenitori sporchi sono interamente a carico della Ditta Aggiudicataria.

18. RIFIUTI E PULIZIE

Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi di rifiuti ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua che possono essere portati dagli alunni nelle classi.

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

I contenitori di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) dovranno essere depositati secondo la nuova normativa sulla raccolta differenziata.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi fognari causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta appaltatrice.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'Aggiudicatario. L'Aggiudicatario 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'Aggiudicatario il riciclaggio del materiale a perdere. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio. I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

L'appaltatore dovrà tenere il Centro di produzione e i punti di ristorazione in perfetto stato di igiene e pulizia. Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico dell'Aggiudicatario che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'appaltatore ha indicato in fase di offerta ed accettati dal comune. 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.

Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Se non è indicato del personale addetto alle sole pulizie, il personale addetto allo scodellamento dei pasti nei punti di ristorazione può provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica.

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

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto riguarda le concentrazioni e le temperature riportate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi utilizzati per le pulizie e per la disinfezione dovranno rispettare i criteri minimi ambientali definiti dal D.M. 24 maggio 2012 "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene" si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati di etichetta Ecolabel. Nel caso di utilizzo di prodotti in "tessuto-carta" (fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici) l'appaltatore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art.2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 Luglio 2009 (2009/568/ CE).

La stazione appaltante si riserva di verificare, attraverso dei controlli, il rispetto di tale prescrizione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Tutti i prodotti per la sanificazione devono essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

19. CONTROLLI DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

Il Comune si riserva di far compiere controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità, la carica batterica o la presenza di residui chimici, avvalendosi di laboratori di analisi scelti allo scopo.

Qualora le verifiche batteriologiche e chimiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche e di sicurezza, che può diventare pericolosa per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

20. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Il Comune verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto.

L'esecutore è tenuto ad eseguire le prestazioni contrattuali sulla base delle direttive ed istruzioni impartite dal direttore dell'esecuzione.

Il direttore dell'esecuzione procederà a verificare la regolare esecuzione del servizio, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto, fatte salve le eventuali leggi di settore e secondo le modalità previste dal presente capitolato.

Le operazioni necessarie alla verifica di regolare esecuzione sono svolte a spese dell'esecutore. L'esecutore, a propria cura e spesa, mette a disposizione del soggetto incaricato della verifica i mezzi necessari ad eseguirla. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il direttore dell'esecuzione dispone che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

Il Comune effettuerà la verifica di conformità delle prestazioni in corso di esecuzione secondo le modalità di controllo descritte nei successivi articoli.

Alle operazioni di verifica di conformità devono presenziare l'esecutore, un rappresentante della stazione appaltante, oltre al direttore dell'esecuzione che effettua la verifica.

Della verifica in corso di esecuzione è redatto apposito verbale, che riferisce anche sull'andamento dell'esecuzione contrattuale, sul rispetto dei termini e contiene le osservazioni e i suggerimenti necessari.

21. SOGGETTI ABILITATE AD EFFETTUARE I CONTROLLI

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Punti di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i Centri di Produzione Pasti e i Punti di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.S.L. territorialmente competente;
- i responsabili incaricati dal Comune;
- la Commissione Mensa;

La Commissione Mensa è un organismo di partecipazione composto da rappresentanti dei genitori e del personale scolastico ed ha compiti di sorveglianza, di impulso e di proposta sul servizio di refezione scolastica.

La Commissione è composta da:

- n. 2 genitori eletti tra i genitori degli alunni della scuola dell'infanzia;
- n. 2 genitori eletti tra i genitori degli utenti della scuola primaria;
- n. 2 insegnanti coordinatori dei due ordini di scuola.

L'elenco dei componenti della Commissione Mensa deve essere fatto pervenire, dall'Istituto Comprensivo, all'Amministrazione Comunale che provvederà ad inviarlo all'A.S.L. (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) e ai responsabili della ditta.

Scopo della Commissione Mensa è quella di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche con l'attivazione di alcune fasi di controllo e di monitoraggio della qualità del servizio reso per quanto riguarda la qualità delle materie prime, al fine di verificare il rispetto del capitolato e la qualità e quantità dei pasti.

Le rilevazioni effettuate devono essere trasmesse al Servizio Amministrativo del Comune che provvede alla raccolta ed elaborazione dei dati.

L'Aggiudicatario provvede a fornire ai rappresentanti degli organismi preposti al controllo idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti e/o ai Punti di Ristorazione, a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Qualunque controllo sull'attività posta in essere dalla ditta erogatrice del Servizio di Ristorazione Scolastica, sia nella sede di preparazione dei pasti sia nei locali scolastici nei quali avviene la somministrazione degli stessi (sale mensa), non può e non deve essere effettuato da soggetti diversi da quelli autorizzati. Gli organi preposti al controllo di cui sopra sono infatti solo ed esclusivamente quelli elencati nel presente articolo del Capitolato Speciale d'Appalto.

Ne consegue che i soggetti non rientranti nell'elencazione di cui al citato articolo (ad es. i genitori degli alunni non facenti parte della commissione mensa) non sono autorizzati in alcun caso e con alcuna motivazione ad accedere nei Centri di Produzione o nelle sale mensa durante la somministrazione dei pasti, tanto meno a tali soggetti è consentito effettuare controlli di varia natura sui cibi allo scopo di verificarne la bontà, la quantità o in generale la rispondenza degli stessi ai requisiti previsti dal Capitolato.

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che a giudizio dell'Ente Appaltatore siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto. La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione - preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria o della Registrazione ai fini del Regolamento CE 852/2004.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del servizio, anche avvalendosi di esperti esterni.

22. TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni e accertamenti analitici di laboratorio. I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo

alcuno al personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario. Il personale dell'Aggiudicatario non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

a) 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 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;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni)
- modalità di manipolazione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- garanzia della rintracciabilità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

b) 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 A.S.L. 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.vo 123/93 e successive modificazioni.

I tecnici del Settore Ristorazione Scolastica ed 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.

Il comune può somministrare uno o più questionari agli utenti, per verificare l'indice di gradimento del servizio, che verrà considerato come uno degli indicatori per il rinnovo contrattuale. Nel caso di gradimento inferiore alle soglie sotto indicate l'appaltatore verrà richiamato ad adottare gli opportuni correttivi e saranno adottati i seguenti provvedimenti:

GIUDIZIO	GIUDIZIO NUMERICO	SANZIONI/PROVVEDIMENTI
MEDIOCRE	0% -60%	Ogni due richiami si applica una sanzione di € 500,00. Dopo l'applicazione della seconda sanzione, la stazione appaltante si riserva il diritto di procedere alla risoluzione del contratto
SUFFICIENTE	61% -70%	Ogni due richiami si applica una sanzione di € 250,00. Dopo l'applicazione della seconda sanzione, la stazione appaltante si riserva il diritto di procedere alla risoluzione del contratto
DISCRETO	71% -80%	Richiamo
BUONO	81% -90%	Si utilizzerà come uno degli indicatori per un possibile rinnovo.
OTTIMO	91% -100%	

Al fine di individuare le reali problematiche relative a un indice di gradimento inferiore al 70% l'Amministrazione provvederà a somministrare questionari su tematiche specifiche, anche su suggerimento dell'appaltatore da utilizzare al fine di adottare azioni correttive (ad esempio la qualità o il gusto di specifiche preparazioni o la temperatura degli alimenti).

23. PERSONALE

L'appaltatore si obbliga ad eseguire il servizio con personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, delle sale da pranzo e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa, compresa la cella frigorifera ed i magazzini viveri e di deposito.

La ditta aggiudicataria deve tenere un foglio firma giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto, completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

La ditta aggiudicataria si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili degli stipendi, debitamente firmate dai lavoratori.

La ditta, se cooperativa, è vincolata ad applicare, per soci – cooperatori impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo di Lavoro di Categoria.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

La Ditta aggiudicataria, è tenuta ad assumere prioritariamente il personale attualmente in forza alla Ditta uscente precedentemente segnalato, in ottemperanza al CCNL di categoria in merito ai cambi di gestione, fermo restando l'obbligo, a carico della ditta aggiudicataria, della sua formazione ed idoneità e con le modalità di cui agli articoli citati.

24. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione e trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato, per quanto di competenza, deve essere formato professionalmente e aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale;
- controllo di qualità
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

25. VESTIARIO

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i., fornirà, annualmente, a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto almeno tre divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo), nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008.

L'Impresa deve fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione e di distribuzione pasti, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e ss.mm.ii..

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

L'Impresa, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale, deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentanti dell'Amministrazione Comunale camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che effettuerà presso ciascun centro di cottura.

La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire tali indumenti, ai sensi del decreto legislativo 155/97, al personale di vigilanza e ispezione.

Inoltre ciascun centro di cottura dovrà essere dotato a cura dell'aggiudicatario, di un armadio/spogliatoio per il cambio vestiario del personale dipendente.

26. GARANZIE ED ASSICURAZIONE RESPONSABILITÀ CIVILE DELL'APPALTATORE

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 113 del D.lgs. 163/2006. La cauzione definitiva resta vincolata sino al

regolare espletamento del servizio. La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente.

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi dell'Amministrazione comunale e di terzi, di ogni e qualsiasi danno a cose e/o persone derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'Amministrazione Comunale. La Ditta stessa è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per qualsiasi sinistro derivante dall'espletamento del servizio come sopra descritto. La polizza dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale. È altresì ammessa l'estensione di polizze eventualmente esistenti, nel rispetto del suddetto massimale.

27. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'Aggiudicatario dovrà presentare al Servizio competente del Comune di Tertenia in relazione al Centro di Produzione Pasti :

- autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal SUAP del Comune ove lo stesso centro è ubicato, previo parere dell'Organo Tecnico dell'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti, rilasciata dall'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli alimenti e della Nutrizione;
- documento di cui all'art. 17 del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni.
- manuale HACCP ai sensi del REG CE 852/04.

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'Aggiudicatario.

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente Appaltante o del SIAN dell'Asl competente o qualsiasi altro Ente di controllo, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

28. PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla contestuale presentazione dei buoni pasto ed alla regolarità dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC).

29. REVISIONE DEI PREZZI

La revisione del prezzo sarà applicata dall'anno scolastico qualora la variazione dell'indice medio dei prezzi al consumo sia superiore al 5% e comunque a seguito di apposita richiesta scritta della ditta appaltatrice.

30. PENALI

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di applicare le seguenti sanzioni:

- € 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 250,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate alimentari, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, di pulizia e del controllo della qualità;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto dell'organico del personale;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati.

Inoltre da € 100,00 ad € 500,00 per ogni altra ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato a seconda della gravità e ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nell'intera durata dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata ed alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata e così via.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Amministrazione comunale.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale tramite il Settore competente attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo mensile nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'attivazione del procedimento di risoluzione del contratto, anche prima della scadenza qualora l'ammontare complessivo delle penali superi il 10 % dell'importo contrattuale.

L'ammontare delle penalità è addebitato sui crediti dell'impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono. Se non vi sono crediti o se essi risultino insufficienti, l'ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione.

L'Amministrazione comunale può procedere poi, nei confronti dell'impresa aggiudicataria, alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, qualora ciò non fosse sufficiente a coprire i danni, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari, nei minimi tempi possibili (max 5gg naturali e consecutivi). L'impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale adeguata documentazione rilasciata dalla ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. In caso di mancato intervento, l'amministrazione provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato ed alla successiva esecuzione in danno fermo restando la risoluzione di diritto del contratto.

Particolare attenzione dovrà essere disposta all'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Sono inoltre a carico dell'impresa aggiudicataria le manutenzioni ordinarie delle attrezzature per la distribuzione e il lavaggio, presenti presso i refettori.

L'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto previsto.

In caso di mancata adozione degli interventi necessari, si provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato ed alla successiva esecuzione in danno.

La casistica di cui sopra ha carattere meramente esemplificativo e non esaustivo pertanto potranno essere altresì sanzionati ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione tutti gli ulteriori comportamenti (ivi incluse le omissioni), in violazione del presente capitolato e che comunque incidano negativamente sulla qualità del servizio. Per reiterati inadempimenti - a giudizio insindacabile della stazione appaltante - il Comune avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Aggiudicatario, 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'Aggiudicatario, 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'Aggiudicatario non fornisce motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, o l'Aggiudicatario stesso non provveda entro detto termine, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

31. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ferma restando la decadenza dall'aggiudicazione per il venir meno dei requisiti, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- impiego di personale non dipendente dall'Aggiudicatario (salvo deroghe previste);
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo REG CE 852/04;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali, ivi compreso il mancato pagamento degli emolumenti ai dipendenti della I.A. che si protragga oltre novanta giorni;
- abbandono dell'appalto e/o interruzione non motivata del servizio;
- sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- difformità nella realizzazione del Servizio da quanto indicato nel capitolato e nel contratto di appalto;
- cessione dell'attività ad altri;

- 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- apertura di procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicatrice;
- mancato gradimento del servizio nei termini indicati dall'articolo 22 del presente capitolato;

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

Fuori dai casi precedentemente indicati, 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.

32. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata alla ditta appaltatrice, pena la rescissione del contratto, ed incameramento del deposito cauzionale in favore del Comune di Tertenia, la cessione del contratto del servizio in oggetto.

33. CONTENZIOSO

Per eventuali controversie sarà competente esclusivamente il Foro di Lanusei.

34. ADEGUAMENTO AL D.LGS. 26.5.1997 N° 155

La ditta aggiudicataria dovrà garantire in ogni sua parte il rispetto di cui al D.Lgs. 26.5.1997 n° 155, "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari" e successive modifiche e integrazioni.

In mancanza il Comune provvederà alla risoluzione del contratto, incamererà la cauzione definitiva e applicherà alla ditta le penali previste dall'art. 30 del presente capitolato.

35. SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, compresi i diritti di segreteria, conseguenti alla stipulazione e alla registrazione del contratto, saranno a carico della Ditta appaltatrice. Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa.

36. OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre quanto è previsto e prescritto nel presente capitolato, nei rapporti di diritto tra impresa appaltatrice e Amministrazione comunale si osserveranno le disposizioni del Codice Civile e delle leggi e regolamenti specifici.

L'impresa è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che venissero emanate dalle competenti Autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.

37. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13, del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196, s'informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo sia magnetico anche in seguito all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti previsti dal citato decreto legislativo, tra i quali figura il diritto di accesso agli atti che lo riguardano e il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

**Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Silvana Sodde**