

COMUNE DI FIESCO

Provincia di Cremona

CAPITOLATO D'APPALTO

per il **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

comprensivo di FORNITURA, SOMMINISTRAZIONE, DISTRIBUZIONE, VEICOLAZIONE dei PASTI, nonché le PULIZIE ed il RIASSETTO dei LOCALI di preparazione e del refettorio, presso la SCUOLA DELL'INFANZIA di FIESCO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

ART. 1 - OGGETTO DELL' APPALTO

Oggetto dell'appalto è la gestione integrale del **servizio "refezione scolastica"** presso la Scuola dell'Infanzia di Fiesco, d'ora in poi denominata "**servizio**".

Per la fornitura del servizio, sono posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:

1. organizzazione, in tutti i suoi aspetti gestionali, del servizio medesimo, nel rispetto delle normative in materia;
2. messa a disposizione del personale necessario per l'espletamento del servizio;
3. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
4. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù (allegati al presente capitolato), delle tabelle e delle indicazioni predisposte dall'ASL Provincia di Cremona , presso il centro cottura di proprietà del Comune di Fiesco – sito in Via Roma n. 32 - messo a disposizione della ditta appaltatrice;
5. veicolazione delle vivande calde in appositi contenitori termici, messi a disposizione dalla ditta stessa, conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati, presso il refettorio annesso alla Scuola dell' Infanzia di Fiesco - Via Roma 32;
6. somministrazione di un pasto giornaliero, comprensivo dell'acqua, agli alunni ed eventualmente al personale docente e non docente, limitatamente a quello incaricato dell'attività di assistenza mensa;
7. approntamento refettorio, sbarazzo dei tavoli e pulizia locali, pulizia e sanificazione attrezzature locali cucina, centro cottura, (refettorio solo in casi eccezionali in quanto di ordinaria competenza del personale scolastico) e di ogni altro locale od attrezzatura utilizzata al fine di espletare il servizio, raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
8. fornitura dei prodotti pulizia e materiali di consumo in genere, stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature ed attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, caraffe per l'acqua, ecc.);
9. fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
10. realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnico qualitativa presentata in sede di offerta, nelle modalità approvate e concordate con l'Amministrazione Comunale;
11. gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 155/97 (HACCP);
12. a disposizione della ditta saranno tutte le attrezzature attualmente in uso, di cui l'appaltatore prende visione prima dell'offerta e che dichiara idonee allo scopo;
13. Qualora la ditta appaltatrice lo ritenesse opportuno per una migliore organizzazione del lavoro, potrà utilizzare proprie attrezzature trasferite in loco, senza aggravii per il Comune;
14. ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il contratto ha la seguente durata: dal **01/09/2016** al **30/06/2017**, e scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

ART. 3 – NUMERO DEI PASTI

A titolo informativo, senza che ciò costituisca impegno per il Comune, si stabilisce che l'aggiudicatario del servizio dovrà garantire il servizio per il numero indicativo di pasti riportato nella tabella sottostante.

TIPO DI SCUOLA	PASTI INDICATIVI giornalieri	PASTI INDICATIVI PER OGNI ANNO SCOLASTICO
Scuola dell'Infanzia	50	6.700

L'Amministrazione Comunale comunica per iscritto, entro il giorno precedente l'inizio dell'anno scolastico l'elenco dei probabili utenti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di variare il numero dei pasti nei limiti del 30% per il periodo contrattuale in aumento od in diminuzione rispetto a quanto previsto presuntivamente, senza che questa possa apporre rifiuto alcuno, ad aumentare o diminuire il numero complessivo dei pasti, senza che ciò possa determinare una variazione nel prezzo risultante dall'offerta prodotta in sede di gara.

Giornalmente, verrà rilevato il numero dei pasti di fruizione, al fine della successiva comunicazione alla ditta appaltatrice da parte del personale presso la Scuola, con trasmissione dei relativi elenchi mensili dei pasti fruiti agli Uffici Comunali – Servizi Scolastici.

Il servizio dovrà sempre essere effettuato qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti. Non è fissato alcun numero minimo di pasti garantiti da parte del Comune, né giornalmente, né settimanalmente, né mensilmente, né annualmente.

La somministrazione in ogni caso dovrà essere effettuata agli utenti del servizio effettivamente presenti nel refettorio.

ART. 4 – COMPOSIZIONE DEL PASTO e MENU'

Il pasto base giornaliero per la ristorazione, costituito da pasto tradizionale, è così composto:

- a) un primo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi;
- b) un secondo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi;
- c) un contorno adeguato al secondo piatto;
- d) frutta di stagione o dessert (particolare ed attenta cura dovrà essere sempre assunta nei riguardi della scelta della frutta, della quale dovrà sempre esserne garantita la freschezza e la qualità);
- e) uno o più panini;
- f) acqua naturale, di norma in bottiglie pre-confezionate.

Il pasto giornaliero dovrà rispettare il menù, e relativi quantitativi/grammature, in conformità ai modelli di Tabelle Dietetiche, autunno-inverno e primavera-estate, e relative note, definite dall'A.S.L. competente della provincia di Cremona.

Il menù giornaliero dovrà essere esposto, e ben visibile, presso la sala mensa e la bacheca scolastica e copia del menù dovrà essere preventivamente distribuito, a cura del gestore, alle famiglie degli alunni.

Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù definito "dieta leggera".

Il menù dietetico su semplice ordinazione potrà essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea per un massimo di tre giorni consecutivi, previa richiesta scritta degli utenti.

La preparazione di menù particolari, definiti sulla base di esigenze personali, sarà subordinata alla presentazione del certificato medico, dovrà essere eseguita nel rispetto delle Tabelle Dietetiche, "Diete Speciali per allergie/intolleranze", e relative note, definite dall'A.S.L. competente della provincia di Cremona. La Ditta appaltatrice dovrà approntare ed esporre un cartello riepilogativo

delle diete esistenti, raggruppando soggetti in base al tipo di intolleranza accertata. Tale cartello andrà rigorosamente mantenuto aggiornato.

In occasione di ricorrenze particolari o festività come ad esempio Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, l'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi:

- a) Guasti di uno o più impianti per la realizzazione del piatto previsto o di conservazione dei prodotti deperibili. A tal fine, si precisa che la Ditta non potrà addebitare al Comune alcun onere aggiuntivo per le derrate deterioratesi;
- b) Interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out);
- c) Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi eseguite.

In ogni caso la gestione dovrà dare tempestivo avviso all'Amministrazione Comunale e concordare con essa, e con la eventuale Commissione mensa, un menù alternativo equipollente in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. Dovrà, inoltre, premunirsi di avvisare le utenze e motivare la ragione della variazione.

In caso di costante non gradimento di alcuni piatti, l'A.C. concorderà con il gestore, sentito il competente ufficio dell'A.S.L. della provincia di Cremona, le eventuali variazioni da apportare alla tabella dietetica.

Qualsiasi tipo di variazione dovesse verificarsi non comporterà variazione rispetto al prezzo del pasto così come determinato a seguito della gara pubblica.

ART. 5 – MODALITA' E ORARI DEL SERVIZIO

Nell'esecuzione dell'appalto la ditta aggiudicataria dovrà, a sue spese, provvedere, in particolare, ad organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente al menù, che sarà di due tipi, invernale ed estivo, agli ingredienti ed alle grammature, come da tabelle predisposte dall'A.S.L. della Provincia di Cremona.

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico nei mesi e giorni di effettivo funzionamento della scuola.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni alimento da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente sul posto.

La Ditta aggiudicataria si dovrà far carico di garantire il servizio anche in caso di inagibilità dei locali cucina scolastici per eventi straordinari ed imprevisti. In tal caso, l'appaltatore dovrà preparare i cibi in una cucina diversa, idonea sotto il profilo igienico-sanitario e curare a proprie spese il trasporto secondo le norme sanitarie ed igieniche vigenti in materia. La Ditta si impegna a presentare, prima della sottoscrizione del contratto, l'ubicazione del centro di cottura alternativo che intende utilizzare.

I pasti dovranno essere approntati nella cucina del Comune, a disposizione della Ditta appaltatrice, secondo il principio della linea calda, integrata eventualmente dall'uso di un abbattitore di temperatura, con derrate a carico della Ditta appaltatrice. I pasti verranno consegnati negli orari concordati e saranno serviti nel refettorio della mensa scolastica solo in presenza degli utenti al tavolo.

I tavoli verranno apparecchiati con una tovaglia di carta (o tante tovagliette quanti sono i posti a sedere), almeno un tovagliolo di carta ed un bicchiere per utente e lo stovigliato necessario. Occorrerà prevedere l'utilizzo di un contenitore per il pane, da collocare sopra il tavolo solo dopo il consumo del primo piatto e di un contenitore per la frutta da collocare sul tavolo solo al termine del pasto. Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.

L'acqua naturale dovrà essere servita in caraffe del formato da Lt. 1, in materiale per alimenti e munite di tappo (da fornirsi da parte della Ditta), versate a cura del personale addetto, non oltre 20 minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti, al fine di evitare ogni possibile contaminazione. La ditta, inoltre, dovrà tenere a disposizione per le eventuali esigenze eccedenti, su tavolo separato, ulteriori caraffe già riempite con le medesime modalità, in numero minimo di 1 ogni 15 utenti.

Per gli alunni, potrà essere richiesta l'anteposizione della frutta o yogurt o budino nell'intervallo della mattinata.

Per gli alunni, la frutta dovrà essere, se richiesto, sbucciata, tagliata e spezzettata.

I pasti dovranno essere distribuiti agli utenti nel modo seguente:

- per gli alunni della **Scuola dell'Infanzia** tra le ore **12,00 e le ore 13,00** nel locale refettorio di Via Roma 32;

ART. 6 – NUMERO INSUFFICIENTE DI PASTI IN FASE DI DISTRIBUZIONE

Ogni giorno, dovrà essere presente almeno il 5% di pasti in più per consentire, sia per eventuali bis che per eventuali controlli con degustazione da parte degli incaricati A.C. che della Commissione Mensa, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

Qualora, nonostante ciò, in fase di distribuzione, dovesse risultare insufficiente il quantitativo di cibo predisposto dal centro cottura è fatto obbligo alla Ditta di avvisare immediatamente l'Amministrazione Comunale e provvedere all'immediato rimpiazzo delle stesche senza alcuna variazione al menù, od in alternativa concorderà l'esecuzione di un menù alternativo equiparabile e compatibile con le derrate ed i tempi a disposizione. L'appaltatore dovrà provvedere immediatamente al reperimento ed alla consegna dei pasti mancanti. L'Amministrazione Comunale si riserva tuttavia la facoltà di applicare le penalità previste dal presente capitolato.

ART. 7 – TRASPORTO ED AUTOMEZZI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente. In particolare, si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il parmigiano o grana grattugiato deve essere trasportato in contenitore graduato per alimenti, munito di coperchio, posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero ed alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

ART. 8 – RISPETTO DELLE TEMPERATURE

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature nella normativa di legge per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura e riscaldamento degli alimenti.

Tutti gli alimenti da consumarsi caldi dovranno mantenere prima del consumo temperature superiori a +65° C, mentre gli alimenti da consumarsi freddi, dovranno mantenere temperature inferiori ai +10° C.

L'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi preposti al controllo e propri esperti, si riserva di effettuare verifiche e verbalizzare eventuali anomalie alla presenza di un rappresentante della Ditta appaltatrice, che sarà tenuto a sottoscrivere la veridicità delle rilevazioni o a contrastarle subito facendo risultare a verbale.

Qualora il rappresentante della Ditta non si presenti o non sottoscriva il verbale, se ne darà atto nel verbale con le eventuali motivazioni per il rifiuto.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a dotare i locali di ristorazione scolastica di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

ART. 9 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;

- indossare apposito camice ed indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- il personale addetto alla distribuzione dovrà apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti;
- le caraffe contenenti l'acqua dovranno essere poste sul tavolo, in numero minimo di n. 1 ogni 4 utenti, con un minimo di n. 1 per tavolo, non oltre 20 minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti;
- la distribuzione potrà avvenire dopo che gli utenti abbiano preso posto a sedere;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio; i condimenti non dovranno essere presenti sui tavoli;
- il contenitore termico deve essere aperto solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- la distribuzione del secondo piatto, di norma, dovrà avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare la prima portata.

ART. 10 – LOCALI ED ATTREZZATURE

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione i seguenti locali:

Scuola dell'Infanzia di Via Roma 32:

- spazio refettorio;
- centro cottura;
- spogliatoio;
- servizio igienico personale;
- magazzino - dispensa;
- disimpegno di collegamento fra centro cottura e magazzino dispensa.

L'Ente mette a disposizione della Ditta, nei locali dati in uso, l'attrezzatura già esistente di sua proprietà, rilevata presso la Scuola il giorno di avvio del servizio o nei giorni immediatamente antecedenti, con trasmissione agli Uffici Comunali del documento originale, costituente l'elenco dettagliato della rilevazione, debitamente sottoscritto a cura dei soggetti presenti all'atto della rilevazione medesima, per l'allegazione alla documentazione contrattuale d'appalto. L'effettuazione di tale sopralluogo è obbligatoria e costituisce condizione essenziale affinché abbia regolarmente avvio il servizio oggetto d'appalto. L'appaltatore assumerà i beni oggetto della rilevazione ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere imprescindibile di assicurarne la buona conservazione. Eventuali anomalie, che dovessero successivamente intervenire, dovranno essere formalmente e tempestivamente comunicate al Comune, da parte della ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali consegnati, efficienti ed in buono stato.

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo dell'acqua, luce e gas relative al locale di refezione, oltre a provvedere alla fornitura e/o sostituzione e manutenzione dell'attrezzatura necessaria al centro di cottura.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a fornire:

- Una tovaglia in carta per ogni tavolo o, in subordine, una tovaglietta per singolo utente oltre ad almeno un tovagliolo per commensale;
- Almeno un contenitore graduato munito di coperchio per il trasporto di quantitativi di formaggio giornalieri necessari al condimento dei primi piatti per ogni locale refezione;
- Tutto il materiale di consumo ordinario nella mensa scolastica (sacchi, carta asciugatutto, detersivi, ecc.);
- Utensili idonei al servizio;
- Uno o più automezzi eventuali, igienicamente idonei al trasporto delle sostanze alimentari;
- Contenitori muniti di coperchio per il trasporto delle sostanze alimentari;
- Contenitori muniti di coperchio per il trasporto di pane e frutta;
- Caraffe del formato da Lt. 1, in materiale per alimenti e munite di tappo, per la distribuzione dell'acqua agli utenti;
- I bidoni portaimmondizie, a più scomparti, con comando di apertura a pedale per ogni locale refezione al fine di poter effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, sia nei refettori, sia nel centro cottura.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, il responsabile del servizio mensa dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature stesse.

La ditta appaltatrice si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura, e si impegna a ripristinarle in tempi rapidi.

L'ingresso nei locali mensa sarà riservato solo al personale della Ditta appaltatrice ed a quello espressamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

Il personale della Ditta appaltatrice è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia, comunque, in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 11 – ACQUISTO, CARATTERISTICHE E STOCCAGGIO DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate dovranno avere le caratteristiche merceologiche di qualità previste dalla normativa vigente.

Per tutti gli alimenti, dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva ed, ove possibile, del numero del lotto di provenienza.

La ditta prima della sottoscrizione del contratto dovrà dare idonea informazione circa: fornitori, procedure e frequenza tempi di approvvigionamento, caratteristiche merceologiche delle materie prime, con particolare riferimento a prodotti biologici, IGP, DOP.

La Ditta provvederà all'acquisto delle derrate occorrenti per la preparazione delle vivande, scegliendo a propria discrezione i fornitori, **di cui dovrà consegnare un dettagliato elenco al Comune. Ogni modifica a tale elenco dovrà essere tempestivamente comunicata.**

Caratteristiche delle derrate alimentari

I generi alimentari di largo consumo, impiegati nella preparazione delle vivande, dovranno avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche, rispondenti alle leggi e regolamenti in vigore.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche salvo l'utilizzo di derrate speciali. Il fornitore dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la fornitura dei pasti.

Con il termine "prodotti biologici" si intendono alimenti delle seguenti categorie, certificati sulla base di quanto indicato nelle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica: pasta, riso, frutta, verdure, ortaggi, olio extra-vergine di oliva, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, yogurt, formaggi.

L'Amministrazione Comunale, senza aggravio di costi, richiede alla ditta aggiudicataria l'introduzione di prodotti biologici (frutta e yogurt) almeno DUE VOLTE ALLA SETTIMANA.

Nel caso una materia prima od un prodotto risultino ripetutamente di qualità ritenuta non adeguata e non gradita agli utenti, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiederne la sostituzione.

Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate, e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti.

Il gestore, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare all'Amministrazione Contraente la lista dei propri fornitori e resta obbligato a comunicare ogni variazione della lista stessa non appena si verifichi.

Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. La Ditta provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate occorrenti per la preparazione delle vivande, scegliendo a propria discrezione i fornitori, **di cui dovrà consegnare un dettagliato ed aggiornato elenco al Comune.**

Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari il gestore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Il gestore dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili al Comune di Fiesco idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

Conservazione delle derrate

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurare la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

Al fine di garantire una stabilità dei prodotti e quindi un loro completo utilizzo nei limiti della loro durata commerciale, dovranno essere garantiti:

- un'adeguata temperatura del deposito;
- un'adeguata umidità degli ambienti di deposito;
- un'adeguata igiene degli ambienti di deposito.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti ittici ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.

I prodotti cotti prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero alle temperature previste dalla legge.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con l'utilizzo di pellicole sottili e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento appositamente studiati di natura biodegradabile, quali ad esempio quelli realizzati con le attuali tecnologie polimeriche o realizzati con tuorlo d'uovo o amido e film sottili alimentari composti da sostanze naturali.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti e pentolame in alluminio. Devono essere utilizzate adeguate tecnologie per la conservazione del sottovuoto.

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi dovranno essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione, l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovranno essere controllate quotidianamente attraverso la verifica delle temperature segnate sul display.

I prodotti non deperibili invece come la pasta, il riso, lo scatolame, devono essere conservati in confezioni ben chiuse e in un ambiente fresco ed asciutto.

Le fasi della conservazione successive alla consegna devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nel magazzino o dispensa le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate. E' necessario procedere all'ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate. Gli scaffali e le attrezzature dovranno essere posizionate in modo da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili. Le confezioni devono essere immagazzinate ad un'altezza minima di almeno 20 cm. da terra. Inoltre, la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali, posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.

Tab. 1/A: Temperature di conservazione dei prodotti refrigerati

Prodotto alimentare	Temperature di conservazione
Pollame, conigli, selvaggina, carni in genere	0/+3° C
Prodotti di salumeria	+4° C
Prodotti caseari, burro, yogurt	+4° C
Pesci, crostacei, molluschi non vivi	0/+3° C
Ostriche, mitili ed altri molluschi vivi	+6° C
Prodotti congelati o surgelati	-18° C
Prodotti refrigerati	+1/+12
Prodotti a temperatura ambiente	+18/+20 C°
Pasticceria, creme pasticcere, salse	+4° C
Formaggi a pasta molle e a pasta erborinata	0/+4° C
Frutta e verdura	+4/+12° C

ART. 12 - CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

In merito alle derrate impiegate nell'elaborazione del pasto, la Ditta appaltatrice sarà tenuta, qualora venga richiesto, a fornire per ogni alimento un certificato d'analisi attestante la conformità dell'alimento stesso alle Tabelle ASL. E' fatto carico alla Ditta appaltatrice il controllo qualitativo e quantitativo di tutta la merce o attrezzature impiegate per il servizio, compresa quella eventualmente fornita dal Comune.

ART. 13 - PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

I pasti dovranno essere preparati presso il centro cottura situato presso della Scuola dell'Infanzia di Fiesco.

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Tecniche di preparazione e cottura

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale; pertanto, dovrà, in via obbligatoria, essere messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale, oltre che del personale addetto, un piano dettagliato contenente:

- ricettario;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni, le medesime dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Per il raffreddamento dei cibi cotti, dovranno essere utilizzati gli abbattitori rapidi di temperatura secondo le normative vigenti.

Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi, nonché verdure e latticini, è necessario controllare, l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze, nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi della normativa vigente.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, preparazione di carne, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociate.

Si riportano di seguito le tabelle relative alle temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione degli alimenti:

Tab. 1/B: Temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione

Fase	Temperature
Scongellamento	+4° C
Cottura	+75°C del prodotto
Riscaldamento	+75°C del prodotto
Somministrazione piatti freddi	+ 10°C
Somministrazione piatti caldi	+65°C al cuore del prodotto
Trasporto di pietanze calde	+65° C
Trasporto di pietanze fredde	da 0°C a 4°C

Lavaggio dei vegetali

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali il Fornitore dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse.

Qualora queste apparecchiature non fossero disponibili, le verdure, i vegetali e la frutta dovranno essere sottoposti ad un processo di sanificazione con l'ausilio di prodotti specifici e/o sostituiti con prodotti di 4° gamma.

ART. 14 - Operazioni preliminari alla cottura.

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

- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato confezionato;
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le frittture verranno effettuate nelle friggitrici e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. E' tassativamente vietata la pratica della ricolmata;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli, l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;

- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti nelle diete per gli alunni, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo;
- sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.

Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo, per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 15 – RIUTILIZZO DEI CIBI

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

ART. 16 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI PER LE PERIODICHE ANALISI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossificazione alimentare, la gestione dovrà prelevare almeno 50 g. di ciascuna preparazione effettuata nella giornata ed indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore a +4° C in una zona o contenitore, identificabile con un cartello riportante la seguente dizione "Alimenti appattati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere riposto in sacchetti sterili o contenitori monouso, indicanti la natura del contenuto e la data di preparazione.

ART. 17 - SMALTIMENTO RIFIUTI

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata (umido, secco non riciclabile, carta, vetro e plastica). Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto, alla pulizia ed alla raccolta in sacchi separati del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il gestore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti raccolti negli appositi sacchetti e contenitori, utilizzando il servizio comunale di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

ART. 18 - RACCOLTA DIFFERENZIATA DI OLI E GRASSI

La Ditta appaltatrice è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli animali e vegetali residui di cottura.

Art. 19 – Lavaggio attrezzature

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, al lavaggio delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti, degli arredi della cucina, nonché al lavaggio di tutto quanto utilizzato per la distribuzione e la consumazione dei pasti.

I prodotti occorrenti per detta operazione saranno direttamente forniti dalla Ditta; a tal fine, la Ditta dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, un elenco dei prodotti da impiegarsi con le relative schede tecnico-tossicologiche.

Il Comune si riserva la facoltà di far sostituire detti prodotti ritenuti motivatamente inadatti.

Infine, qualora richiesto dal Comune, la Ditta si impegna a far controllare, secondo scadenze concordate, mediante tampone o piastra di contatto le caratteristiche microbiologiche delle superfici ed attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

Art. 20 – Pulizia e sanificazione dei locali

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, alla pulizia e sanificazione dei locali adibiti a cucina, (refettorio solo in casi eccezionali in quanto di ordinaria competenza del personale scolastico), distribuzione, lavastoviglie e dispensa, dei mobili e degli arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di nitore ed igiene.

Qualora sia impiegato personale superiore ad una unità, le operazioni di lavaggio e pulizia **non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari**. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, è assolutamente

vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti dovranno essere forniti dalla Ditta e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportati sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego, dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

In sede di offerta, la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti debbono essere lavati giornalmente, così come i mobili, gli arredi, attrezzature, serramenti, pareti e i vetri.

ART. 21 - ORGANICO DEL PERSONALE

1. La Ditta appaltatrice del servizio si impegna ad espletare il servizio con personale numericamente e qualitativamente idoneo al perfetto svolgimento della gestione del servizio in oggetto. **La ditta, per lo svolgimento del servizio, si obbliga ad impiegare il personale numericamente e qualitativamente indicato in apposito documento da presentare prima della sottoscrizione del contratto. Il mancato rispetto di tale obbligo comporterà l'applicazione delle sanzioni previste al successivo punto 37.**
2. Il personale della Ditta appaltatrice sarà regolarmente assunto, amministrato, assicurato e retribuito (compreso i contributi di legge) dalla Ditta appaltatrice stessa.
3. Il personale della Ditta appaltatrice si impegna a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene ed alla disciplina in vigore presso la committente, in genere a tutte le istruzioni che saranno date dal Comune di Fiesco.
4. La Ditta appaltatrice dovrà garantire la presenza di un nutrizionista o di un dietologo, che possa interfacciarsi all'occorrenza con i responsabili dell'Amministrazione del Comune di Fiesco.
5. In particolare, la Ditta appaltatrice dovrà prevedere che il personale addetto alla preparazione dei pasti abbia una preparazione specifica nel settore alimentare, con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.
6. Dette persone non potranno essere cambiate durante il corso dell'appalto senza valido motivo.
7. Il Comune potrà, invece, richiedere all'appaltatore la sostituzione del personale che non dimostri buona capacità nell'esecuzione del servizio e che non mantenga in servizio un decoroso contegno. In tal caso, il fornitore dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri.
8. La Ditta appaltatrice si impegnerà a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio e provvederà, inoltre, ad organizzare almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato alla salvaguardia delle norme igieniche e ai fini della disciplina di cui al D.Lgs. n. 155/1997 in riferimento alla singola realtà di Fiesco.
9. Tutto il personale dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia sanitaria.
10. La Ditta appaltatrice deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro e dai contratti di lavoro.
11. La Ditta appaltatrice deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.
12. Il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti dovrà essere affidato ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.
13. L'impiego del personale dovrà essere adeguato sia per numero che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapido.
14. Il personale eventualmente mancante per malattia, infortunio od altro impedimento, dovrà essere sostituito entro e non oltre il giorno successivo la constatazione dell'assenza.

15. Deve comunque sempre essere garantito minimo un addetto (5 ore giornaliere) per ogni sessanta, o frazioni di sessanta, iscritti al servizio mensa, con una tolleranza del +/- 5% sul numero medio delle presenze giornaliere. Il servizio è prestato per 5 ore settimanali dal Lunedì al Venerdì. Inoltre, deve essere sempre garantita la presenza di un numero sufficiente di addetti alla distribuzione pasti, nella fascia oraria prevista per tale attività.
16. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.
17. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e da apposita attività di affiancamento, al fine di scongiurare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa (nel caso di sostituzione del cuoco/a una settimana minima di affiancamento). In particolare, il cuoco/la cuoca preposto/a al servizio dovrà essere persona diplomata o, comunque, di comprovata professionalità con precedenti esperienze in refezioni scolastiche di analoghe dimensioni. Gli addetti/e ai servizi mensa dovranno garantire lo svolgimento del servizio in maniera adeguata, rispettando in particolare i tempi previsti per la distribuzione del pranzo.

ART. 22 - IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, deve curare l'igiene personale e non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

ART. 23 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta appaltatrice di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti che risultassero positivi devono essere allontanati per tutto il tempo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva, comunque, la facoltà di richiedere alla Ditta appaltatrice l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impiegati nel servizio.

ART. 24 - INDUMENTI DA LAVORO

La Ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro (comprensivi di divisa, copricapo, grembiuli, scarpe, ecc.) prescritti dalla normativa vigente. Le divise dovranno essere sempre mantenute in perfetto stato di pulizia.

ART. 25 - RESPONSABILE DI MENSA

La Ditta appaltatrice dovrà **obbligatoriamente** designare un Responsabile mensa, che sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- Dirigere e controllare la distribuzione dei pasti;
- Mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le Autorità Scolastiche;
- Mantenere i necessari contatti con la commissione mensa, le Autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo designati dall'Amministrazione Comunale;
- Dirigere e controllare le attività di educazione alimentare e di formazione del personale.

Il Responsabile deve avere una comprovata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili.

Dovrà garantire la propria reperibilità telefonica quotidiana. A tal fine, dovrà essere comunicato per iscritto, da parte della ditta, numero di telefono e nominativo dello stesso, nonché di eventuali sostituti di reperibilità.

Deve quindi essere in possesso di titolo di studio e professionalità tale da consentire la valutazione igienico-dietetica del servizio e sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti, nonché all'igiene della sala, in modo tale da essere garante della buona esecuzione del servizio, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

ART. 26 - PREZZO E PAGAMENTO PASTI

Il prezzo del pasto, presentato dalla Ditta aggiudicatrice, comprende ogni voce relativa a derrate alimentari, personale e materiale di pulizia, nonché ogni altra voce riguardante attività, oneri o incombenze, che il capitolato o la legge non pongono espressamente a carico del Comune.

Il pagamento del corrispettivo avverrà in base a regolare fattura a scadenza mensile, che sarà emessa dalla Ditta per il numero dei pasti espressamente somministrati e consegnati.

Tali fatture verranno liquidate e pagate entro i termini previsti dalla legge, previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono.

ART. 27 - OBBLIGHI ED ONERI DELL'APPALTATORE

All'atto del contratto, l'appaltatore dovrà, a tutti gli effetti, eleggere un proprio domicilio nel Comune di Fiesco, indicandone il recapito: le intimazioni e le notifiche saranno eseguite a mezzo di Messo comunale, oppure, inoltrate, con idoneo mezzo, direttamente alla sede della ditta appaltatrice.

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni da lui provocati alle persone ed alle cose, di qualunque natura, rimanendo a suo carico il risarcimento dei danni arrecati e ciò senza diritto ad indennizzi o compensi di sorta.

ART. 28 - DISCIPLINA HACCP

Come previsto dalle norme vigenti concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, **le imprese del settore alimentare devono garantire** che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto, esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la **sicurezza degli alimenti** e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il **sistema HACCP**.

Pertanto, devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

A tal fine, la Ditta Fornitrice dovrà provvedere ad aggiornare o redigere apposito manuale di autocontrollo previsto dalla succitata disciplina, alla formazione di tutti gli addetti al servizio, alla comunicazione, al Comune di Fiesco, del nominativo del soggetto, persona fisica, che effettivamente ricopre la figura di responsabile HACCP, a dar corso, previo assenso dell'Amministrazione comunale, reso in forma scritta, agli adeguamenti del servizio ritenuti necessari a tal fine dalla disciplina sopra richiamata o da eventuali prescrizioni che le autorità competenti dovessero imporre nella gestione del servizio, ed in particolare in caso di modifica della suddetta disciplina.

Il responsabile HACCP dovrà, altresì, relazionare all'Amministrazione comunale eventuali modifiche strutturali del centro cottura o degli spazi adibiti alla somministrazione, che si rendessero necessarie.

Gli adempimenti del presente articolo non comportano alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale, in particolare, per quello che riguarda il valore del centro cottura indicato in fase di gara.

ART. 29 - DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni momento, di effettuare o far effettuare controlli per verificare la rispondenza alle norme stabilite nel contratto.

Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, l'Amministrazione Comunale, nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dall'Amministrazione stessa.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio ed al controllo delle derrate sia in cucina che nel locale di distribuzione, mediante ispezioni visive ed analisi da effettuare presso laboratori di fiducia.

Tale facoltà potrà essere esercitata anche con l'impiego di macchine fotografiche e telecamere, nonché di assaggio delle preparazioni.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli saranno del seguente tipo:

A) CONTROLLI A VISTA

Siffatti controlli verteranno sulle procedure di effettuazione del servizio, di cui saranno oggetto di esame:

- qualità delle derrate;
- data e temperatura di stoccaggio delle derrate;
- data e scadenza delle derrate;
- modalità di preparazione dei pasti;
- modalità di cottura;
- rispetto del menù;
- difetto di grammatura;
- puntualità nella consegna dei pasti;
- controllo della temperatura nei contenitori termici;
- corretto uso e stato igienico dei locali;
- modalità di pulizia dei locali, delle attrezzature, etc...;
- tipi di prodotti usati nella sopraccitata opera di pulizia;
- organizzazione e professionalità del personale;
- abbigliamento del personale.

B) CONTROLLI ANALITICI

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici, attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. 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.

Per quanto riguarda i limiti di residui chimici presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionale al momento vigente.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti di legge, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, provvederà ad addebitare alla Ditta il costo delle analisi eseguite, e, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Nei casi particolarmente gravi, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale la facoltà di rescindere il contratto, nonché di applicare le penalità previste nei successivi articoli, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Nulla può essere richiesto all'A.C. per la quantità di campioni prelevati.

I controlli in oggetto verranno effettuati alla presenza dell'incaricato della Ditta; il personale della Ditta - cui non verrà fatto rilievo alcuno in merito al controllo - non deve interferire nelle procedure in oggetto.

Nei luoghi di produzione dei pasti, dovranno essere mantenuti in frigorifero a temperatura non superiore a 4°C i campioni completi dei pasti per almeno 72 ore, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti, nonché al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro.

CONTROLLI VOLONTARI

Oltre ai controlli disposti dall'Amministrazione Comunale o dagli organi istituzionali a ciò preposti, la Ditta può procedere ad effettuare controlli a titolo volontario, con costi interamente a proprio carico.

Il referto di tali analisi effettuate dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, **direttamente al Comune**, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.

Prima della sottoscrizione del contratto, la Ditta indicherà la frequenza, la tipologia dei controlli che intende effettuare, i laboratori presso i quali intende effettuare le analisi. Sarà oggetto di valutazione anche la proposta di rimborso al Comune, con indicazione dell'importo annuo, delle spese da questi sostenute per i controlli e le analisi disposte d'Ufficio.

Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

Il Comitato Mensa, composto da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti di ogni plesso scolastico in cui viene effettuato il servizio, svolge funzioni di verifica dell'andamento di ogni fase del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione Comunale. Esso potrà operare verifiche sull'andamento del servizio anche presso i centri di distribuzione al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature, date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione.

L'appaltatore dovrà permettere l'ingresso ai refettori ed il consumo di un pasto ad un componente del Comitato Mensa una volta la settimana a rotazione negli eventuali differenti plessi scolastici. A tal fine, l'Amministrazione Comunale fornirà all'appaltatore elenco completo dei componenti il Comitato Mensa.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o ai componenti della Commissione Mensa, ogni qualvolta si renda necessario e senza preavviso. La ditta esecutrice è tenuta a fornire agli incaricati dell'ente la propria incondizionata collaborazione, disponendo, altresì, che il personale preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio (es. prodotti acquistati, attrezzature utilizzate, ecc.).

La ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

ART. 30 - SCIOPERI ed EMERGENZE

Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto **servizio pubblico** e non potrà essere sospeso o abbandonato dall'appaltatore, salvo cause di forza maggiore. Il diritto di sciopero dovrà essere esercitato nel rispetto della normativa vigente.

In caso di sciopero del personale della gestione o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno 4 (quattro) giorni.

In caso di interruzione dell'attività scolastica, alla quale risulti interessata l'intera utenza e non sia dipendente dal calendario scolastico e non sia comunicata in tempo utile alla Ditta, l'Amministrazione comunale non riconoscerà alla Ditta alcun indennizzo.

Qualora si verifichino cause di forza maggiore, atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la Ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo, che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione, l'Amministrazione comunale potrà sostituirsi alla Ditta appaltatrice per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con onere a carico della Ditta stessa.

L'Amministrazione comunale potrà far sospendere il servizio in occasione di festività o di particolari necessità locali per ordine generale, senza che per questo la Ditta appaltatrice possa avanzare richiesta di compensi o di riserve.

ART. 31 - MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature sarà a carico dell'Amministrazione Comunale, così come la manutenzione straordinaria dei locali adibiti a mensa.

Sarà, invece, addebitata all'I.A. ogni spesa di ripristino di avarie provocate da incuria nell'uso delle attrezzature o degli immobili.

ART. 32 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta si assume tutte le responsabilità, sia sotto il profilo civile che penale, dei danni arrecati a persone e/o cose derivanti dall'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto.

L'appaltatore, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone od alle cose, comunque, provocati durante il servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento

senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte delle società assicuratrici.

A tal fine, dovrà **presentare, entro la data di inizio del servizio, copia della polizza assicurativa**, stipulata, con primaria Compagnia di Assicurazione, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi coinvolti nel servizio, a copertura del rischio della responsabilità civile del medesimo fornitore del servizio in ordine allo svolgimento di tutte le attività del contratto d'appalto. In particolare, detta polizza tiene indenne l'Amministrazione, ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno la Ditta possa arrecare all'Amministrazione, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, nell'esecuzione di tutte le attività di cui al presente contratto, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, ...

I massimali della polizza assicurativa di cui sopra non potranno essere inferiori ai seguenti: Polizza RCT: € 2.000.000,00 per sinistro, con limite di € 2.000.000,00 per persona ed € 2.000.000,00 per cosa danneggiata.

Le condizioni di assicurazione dovranno prevedere la rinuncia dell'Assicuratore a rivalersi nei confronti dell'Amministrazione e dei suoi dipendenti. L'Assicuratore rinuncerà, inoltre, ad ogni eccezione nei confronti dell'Amministrazione anche in deroga all'art. 1901 c.c. in caso di mancato o parziale pagamento del premio dell'assicurazione e delle rate successive, alle rispettive scadenze.

L'Assicuratore dovrà, inoltre, impegnarsi a dare comunicazione all'Amministrazione di ogni modificazione o causa di inoperatività del contratto, con preavviso non inferiore a 45 giorni, durante i quali l'Assicurazione manterrà completa efficacia nell'interesse dell'Amministrazione stessa.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

ART. 33 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare, prima della stipula del contratto, una garanzia definitiva pari al 10% dell'ammontare dell'appalto.

La predetta garanzia è soggetta alla regolamentazione di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

ART. 34 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili, maleodoranti, non correttamente cotti o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino accertati dalle autorità sanitarie (Sindaco, A.S.L., ecc...) saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun corrispettivo.

ART. 35 – DIVIETO DI CESSIONE

Resta vietata alla Ditta appaltatrice, sotto pena di risoluzione "de jure" del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio di ristorazione.

ART. 36 – PENALITA'

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità ed al tipo previsti nel presente capitolato e nei relativi allegati, oppure in caso di fornitura non corrispondente alla grammatura da verificarsi con il seguente sistema: peso di 30 (trenta) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno sul crudo, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica, di quantitativi di cibo insufficienti in relazione al numero dei pasti ordinati o di grave e duratura mancanza d'igiene nei locali adibiti del centro cottura, il Responsabile del Servizio, previa contestazione scritta, applicherà le seguenti sanzioni:

- Non corrispondenza delle grammature indicate: penale di € 1.000,00.= e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- Non corrispondenza delle temperature indicate: penale di € 2.000,00.= e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- Fornitura con cariche microbiche elevate: penale di € 5.000,00.= e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- Numero insufficiente di pasti rispetto ai quantitativi ordinati: penale di € 500,00.= e defalcazione del valore complessivo della fornitura mancante;
- Mancato preavviso di 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di € 2.000,00.=

- Grave e duratura mancanza d'igiene (rilevabile con due contestazioni consecutive nell'arco di un mese per lo stesso evento o con tre contestazioni inerenti lo stato igienico nell'arco di un mese): penale di € 3.000,00.=
- Esecuzione del menù non corrispondente senza preavviso: penale di € 1.000,00.=;
- Detenzione o distribuzione di alimenti non conformi al capitolato: penale di € 2.000,00.=;
- Ritardi nella consegna e/o nella distribuzione delle vivande che superino di 20 minuti i tempi indicati nel presente capitolato: penale di € 2.000,00.=;
- Rifiuto di una preparazione a causa accertata di imperizia od uso improprio di ingredienti o di erronee tecniche di cottura: penale di € 2.000,00.= e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- Non corrispondenza tra il personale effettivamente impiegato e quello descritto nella relazione presentata unitamente all'offerta: € 1.000,00.=;
- Mancata puntuale segnalazione al Comune di ogni modifica inerente il nominativo del responsabile di mensa, del personale impiegato, dei fornitori utilizzati: € 500,00.=;
- Irreperibilità telefonica, negli orari del servizio espletato, del Responsabile di mensa designato: € 200,00.=;
- E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alla mensa scolastica per finalità differenti da quelle oggetto del presente capitolato, fatto salvo casi eccezionali, autorizzati dall'Amministrazione Comunale. In caso di violazione alla presente norma, sarà applicata una penale di € 2.000,00.=.

ART. 37 – DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte nel corso dell'anno scolastico, una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.

La risoluzione del contratto potrà avvenire anche immediatamente e senza preavviso nel caso in cui venga accertata la presenza, nella preparazione delle porzioni di cibo, di cariche microbiche particolarmente elevate (accertate da un laboratorio di una struttura pubblica) in grado di mettere a repentaglio la salute degli utenti, oppure in caso di grave e duratura mancanza d'igiene nei locali adibiti alla preparazione dei cibi, il tutto previo conforme parere dell'A.S.L. di competenza.

Oltre che per quanto previsto al punto precedente, si darà luogo alla risoluzione del contratto anche quando l'appaltatore od il suo personale, comunque utilizzato per la gestione della mensa, non abbia i requisiti, anche personali od igienico-sanitari o le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio della gestione medesima.

Indipendentemente dai casi previsti nell'articolo precedente, l'Amministrazione Comunale promuoverà, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di azione per rivalsa dei danni, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto;
- Più di cinque contravvenzioni ai patti contrattuali od alle disposizioni di legge od al regolamento relativo al servizio;
- Assenza od irreperibilità del direttore mensa per più di tre volte nell'arco di un mese;
- Inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti con il Comune;
- In caso di fallimento o di frode;
- In caso di inadempienze gravi, quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'articolo 1.453 e segg. del Codice Civile.

In tutti i casi previsti, la Ditta incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 38 – SPESE INERENTI AL CONTRATTO

Qualsiasi spesa inerente alla stipula del relativo contratto di appalto, o consequenziale a questo, nessuna eccettuata, od esclusa, sarà a carico dell'appaltatore. L'imposta di registro è dovuta in misura fissa.

ART. 39 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire emanati nel corso dello svolgimento del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze sindacali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e, comunque, attinenti i servizi in oggetto dell'appalto.

L'Amministrazione Comunale, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze od altri provvedimenti, che comportino variazioni dello stato iniziale.

ART. 40 – REGOLARE ESECUZIONE

Il Comune si riserva ogni e qualsiasi facoltà di accettare, in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà più opportune, la regolare esecuzione del servizio e l'esatto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla Ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di comunicazione, questa non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le misure repressive previste dal presente capitolato.

ART. 41 – CONTROVERSIE

Per eventuali controversie saranno applicati gli articoli 206 e seguenti del D. Lgs. 50/2016.

Art. 42– RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto del servizio.

Art. 43 - TRATTAMENTO DEI DATI

Si informa, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura in economia per l'aggiudicazione del servizio e per l'eventuale stipula del successivo contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per l'espletamento della predetta procedura; il mancato conferimento degli stessi comporta l'esclusione dalla gara.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Castelleone.

Responsabile del trattamento è il responsabile del Settore Socio-assistenziale Pubblica Istruzione – Daniela Bodini.

Incaricati del trattamento sono i dipendenti del Comune di Fiesco e Castelleone che si occuperanno della procedura in questione.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
SOCIO ASSISTENZIALE – PUBBLICA ISTRUZIONE
a.s. Daniela Bodini