



COMUNE DI ARIENZO

**CAPITOLATO SPECIALE
PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

allegati

- a) Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- b) Menù e Tabelle dietetiche
- c) Elenco plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza

TITOLO I - DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 – Definizioni
- Art. 2 – Oggetto dell'appalto
- Art. 3 – Durata dell'appalto
- Art. 4 – Importo a base di gara dell'appalto
- Art. 5 – Procedura e criteri di aggiudicazione
- Art. 6 – Utenza
- Art. 7 – Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza
- Art. 8 – Standard di qualità del servizio
- Art. 9 – Servizio di distribuzione pasti
- Art. 10 – Scuole nelle quali il servizio di distribuzione è a carico dell'Impresa
- Art. 11 – Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 12 – Inizio e termine del servizio
- Art. 13 – Interruzione del servizio
- Art. 14 – Relazione sull'andamento del servizio

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

- Art. 15 – Garanzie
- Art. 16 – Responsabili
- Art. 17 – Assicurazioni
- Art. 18 – Mancata stipulazione del contratto
- Art. 19 – Subappalto e divieto di cessione del contratto
- Art. 20 – Spese imposte e tasse a carico dell'Impresa
- Art. 21 – Licenze e autorizzazioni
- Art. 22 – Revisione dei prezzi

TITOLO III – PERSONALE

- Art. 23 – Personale
- Art. 24 – Organico
- Art. 25 – Reintegro personale mancante
- Art. 26 – Formazione
- Art. 27 – Vestiario
- Art. 28 – Idoneità Sanitaria
- Art. 29 – Igiene del personale
- Art. 30 – Controllo della salute degli addetti
- Art. 31 – Rispetto delle normative vigenti
- Art. 32 – Applicazioni contrattuali
- Art. 33 – Disposizioni igienico-sanitarie

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art. 34 – Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 35 – Calendario degli approvvigionamenti delle derrate, confezionatura del pasto, tabelle dietetiche, menù.
- Art. 36 – Garanzie di qualità

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 37 – Igiene della produzione Art. 41 –
Conservazione delle derrate Art. 42 –
Riciclo

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- Art. 38 – Manipolazione e cottura
- Art. 39 – Preparazione piatti freddi
- Art. 40 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 41 – Linea refrigerata

Art. 42 – Cottura

Art. 43 – Condimenti

TITOLO VII - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art. 44 – Menù

Art. 45 – Menù alternativi

Art. 46 – Diete speciali

TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 47 – Contenitori

Art. 48 – Mezzi di trasporto

Art. 49 – Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

TITOLO IX - SERVIZIO PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 50 – Prenotazione e consegna dei pasti

Art. 51 – Norme per la somministrazione

Art. 52 – Personale addetto alla distribuzione

Art. 53 – Quantità in volumi e in pesi

Art. 54 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione a carico dell'Impresa

Art. 55 – Pulizie del Centro di produzione pasti

TITOLO X - PULIZIE E IGIENE DEL CENTRO PRODUZIONE PASTI E DEI REFETTORI

Art. 56 – Modalità di pulizie dei refettori

Art. 57 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Art. 58 – Interventi ordinari e straordinari

Art. 59 – Divieti

Art. 60 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art. 61 – Pulizie esterne al Centro comunale di produzione pasti di Chiazzano

Art. 62 – Rifiuti

Art. 63 – Servizi igienici

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 64 – Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 65 – Norme generali per l'igiene del lavoro

Art. 66 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art. 67 – Piano di evacuazione

Art. 68 – Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti

TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 69 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

Art. 70 – Organismi preposti al controllo

Art. 71 – Commissione Mensa

Art. 72 – Tipologia dei controlli

Art. 73 – Blocco delle derrate

Art. 74 – Metodologia del controllo qualità

Art. 75 – Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Art. 76 – Conservazione campioni

Art. 77 – Rilievi dei tecnici

Art. 78 – Contestazioni

Art. 79 – Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

TITOLO XIV - PENALI

Art. 80 – Penalità previste per il servizio di preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti

**TITOLO XIII - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E
CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Art. 81 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 82 – Allegati

TITOLO I DEFINIZIONI GENERALI **DELL'APPALTO**

Art. 1 – Definizioni

- Per “Impresa” o “I.A. o “aggiudicatario” si intende il soggetto d'impresa aggiudicatario al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
- Per “Committente” o “A.C.” si intende l'Amministrazione Comunale di Arienzo che affida all'Impresa quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati.
- Per “Centro di produzione pasti” o “Centro di cottura” il Centro cottura nel Comune di Arienzo.

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto la **gestione del servizio di refezione scolastica**. In particolare l'Impresa è obbligata allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- la *preparazione* e il *confezionamento* dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso il Centro cottura;
- il *trasporto* e la consegna dei pasti e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame caldo in multirazione;
- presso i terminali di consumo che saranno indicati dall'A.C.: *l'organizzazione del servizio di distribuzione*, con scodellamento dei pasti agli utenti;
- presso i terminali di consumo che saranno indicati dall'A.C.: lo *sbarazzo* e la *pulizia di tavoli e sedie*, la *pulizia* dei locali, il *lavaggio delle stoviglie* e dei *contenitori* per gli alimenti, il *ritiro dei contenitori dai refettori* ed il loro *trasporto* al Centro di cottura;
- la *pulizia* e la *sanificazione* del Centro cottura pasti di Arienzo;
- **la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche o in altre situazioni a richiesta dell'Amministrazione comunale;**
- la *fornitura* di pentole, contenitori, gastronomia e quant'altro necessario alla produzione pasti, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili;
- **la fornitura di acqua minerale naturale;**
- la *dotazione e/o l'integrazione* di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporzionatura e la distribuzione e di stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (es: piatti, bicchieri, posate in acciaio inox, tovaglie, tovaglioli e rotoloni di carta) necessarie allo svolgimento del servizio;
- gli interventi di *manutenzione ordinaria* e *straordinaria* presso il Centro di produzione pasti;

Art. 3 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di tre anni scolastici a partire dall'inizio dell'A.S. 2015/2018. L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere al rinnovo del contratto per ulteriori due anni scolastici dalla scadenza.

Art. 4 – Importo a base di gara dell'appalto

L'importo a base di gara è il seguente:

- **€ 1.000.000** (IVA esclusa) per tre anni di appalto

Nella tabella seguente è indicato il dettaglio del calcolo per la base di gara annua:

Servizio	Base di gara in € (IVA esclusa)	n° presunto di pasti giornalieri	Giorni scolastici	n° presunto di pasti annui	Totale base di gara/anno in € (IVA esclusa)
Pasto prodotto	3,20		170		

Nel formulare l'offerta, l'Impresa non dovrà superare la base di gara di € 3,20 (IVA esclusa)

Art. 5 – Procedura e criteri di aggiudicazione

La gara verrà espletata mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti parametri:

Punteggio complessivo massimo attribuibile: PUNTI 100 così articolati:

- 1 – Offerta tecnico-qualitativa del servizio di refezione scolastica max 60 punti
- 2 – Offerta economica max 40 punti

1) Valutazione tecnico- qualitativa del servizio di ristorazione scolastica: max 60 punti secondo i seguenti parametri:

a) Organizzazione del servizio presso il Centro cottura in Arienzo e i terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità	Max PUNTI 28
<ul style="list-style-type: none"> · Monte ore totale settimanale per n..... pasti degli addetti alla produzione del pasto del Centro di cottura in Arienzo escluso il Responsabile coordinatore del servizio, il personale amministrativo e il dietista (vedi art. 26) 	Max Punti 9
200 ore o più	punti 9
Da 170 a 200	punti 6
Da 150 a 170	punti 3
Meno di 170	punti 0
<ul style="list-style-type: none"> · livello di professionalità 	Max Punti 6
a) Direttore del Centro di cottura con anzianità di tre anni o più nel settore della Ristorazione Scolastica in Centro di cottura di dimensioni analoghe	<i>punti 3</i>
b) Direttore del Centro di cottura con anzianità inferiore a tre anni	<i>punti 1,50</i>
c) Direttore del Centro di cottura con nessuna anzianità, ma in possesso dei requisiti per svolgere dette mansioni	<i>punti 0,50</i>
d) Dietista con anzianità di due anni o più nel settore della Ristorazione Scolastica in Centro di cottura di dimensioni analoghe	<i>punti 2</i>
e) Dietista con anzianità inferiore a due anni	<i>punti 1</i>
f) Cuoco responsabile con anzianità in posiz. analoghe di almeno 2 anni nel settore della Ristorazione scolastica	<i>punti 1</i>
g) Cuoco responsabile con anzianità inferiore a 2 anni o in possesso dei requisiti per svolgere dette mansioni	<i>punti 0,50</i>

<ul style="list-style-type: none"> n° di persone impiegate contemporaneamente nella distribuzione dei pasti nelle scuole indicate dall'A.C. 		Max Punti 8
<p>più di 10 persone impiegate max punti 8 *</p> <p>persone impiegate (minimo) punti 1</p>		
<p><i>* un punto in più ad ogni persona in più offerta rispetto al minimo fino ad un massimo di 8 punti</i></p>		
<p>T preparazione delle diete speciali</p>		Max Punti 3
<p>n. 1 cuoco dedicato alle diete speciali n. punti 0,50</p> <p>2 cuochi dedicati alle diete speciali punti 3</p>		
<ul style="list-style-type: none"> iniziative formative ulteriori rispetto al minimo di legge (<i>allegare progetto</i>) max punti 2 		Max Punti 2
<p>b) Migliorie al servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> Allestimento dei refettori del Comune con nuove attrezzature, stoviglie, mobili, tende, distributori di acqua, arredi (<i>allegare progetto</i>) * 		Max PUNTI 10
<p><i>* i punti saranno distribuiti secondo un criterio di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Rilevazione sperimentale informatizzata delle presenze (<i>allegare progetto</i>)* 		Max punti 5
<p><i>* i punti saranno distribuiti secondo un criterio di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti</i></p>		
<p>c) Soluzioni organizzative del Piano dei Trasporti</p> <ul style="list-style-type: none"> Numero di automezzi offerti: 		Max PUNTI 8
<p>più di 3 mezzi max punti 6 *</p> <p>n. 2 (minimo) punti 1</p> <p><i>N.B. È obbligatorio n. 1 mezzo di riserva</i></p>		Max Punti 6
<p><i>* due punti in più per ogni mezzo in più offerto rispetto al minimo fino ad massimo di 6 punti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzo mezzi di trasporto a emissioni ridotte o zero 		Max Punti 2
<p>Utilizzo di tutti mezzi a metano e/o elettrici punti 2</p> <p>Utilizzo di tutti mezzi Euro 4 punti 1</p> <p>Utilizzo di almeno n. 4 mezzi a metano o elettrici o Euro 4 punti 0,50</p>		
<p>d) Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> descrizione delle modalità di approvvigionamento 		Max punti 8
<ul style="list-style-type: none"> c/o fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica (<i>almeno n. 4 fornitori</i>) 		Max Punti 2
<ul style="list-style-type: none"> c/o centrale unica di acquisto 	punti 2	
<p>T 1</p>	punti	Max Punti 2
<p>Introduzione di prodotti IGP o DOP (<i>allegare tecniche di qualità e della provenienza</i>) ** <i>i punti, in termini di quarti (0,25) verranno attribuiti proporzionalmente al n° di prodotti offerti fino ad un max di punti 2</i></p>	schede	punti 2
<ul style="list-style-type: none"> Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio di Arienzo e limitrofi 		Max Punti 1
<ul style="list-style-type: none"> approvvigionamento derrate presso enti e/o cooperative che gestiscono beni sequestrati o confiscati ex legge 109/1996 "<i>Disposizioni in materia di gestione di beni sequestrati o confiscati</i>" * 		

* il punto verrà attribuito anche a chi offre un solo prodotto (es. pasta)	
· Introduzione prodotti del commercio equo-solidale*	Max punti 1
* il punto verrà attribuito anche a chi offre un solo prodotto (es. banane)	
e) Certificazioni di qualità (allegare copia)	Max PUNTI 2
· Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale SA 8000	Max PUNTI 2
	Punti 2
· Certificazione di qualità secondo la normativa ISO 9001: 2000	
	punti 1
f) Gestione delle emergenze	Max PUNTI 2
Disponibilità di un centro di cottura di emergenza nel raggio di 20 km dal Centro di cottura di Arienzo, con capienza complessiva di minimo 2000 pasti	punti 2
	punti 2
g) Piano di comunicazione	
Reportistica bimestrale verso l'Amministrazione comunale sull'andamento del servizio affidata ad un soggetto esterno all'azienda offerente (allegare progetto)	
	punti 2

2) Offerta economica

max 40 punti

- Pasto prodotto

La formula di calcolo per l'attribuzione del punteggio è la seguente:

$$\frac{\text{miglior prezzo} \times 30}{\text{prezzo offerto}}$$

- Pasto distribuito

La formula di calcolo per l'attribuzione del punteggio è la seguente:

$$\frac{\text{miglior prezzo} \times 10}{\text{prezzo offerto}}$$

Art. 6 – Utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e dal personale scolastico operante presso i vari plessi scolastici (collaboratori e insegnanti).

Art. 7 – Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza

La dimensione dell'utenza, calcolata su una media annua di 170 giorni è indicata nell'allegato C.

Si precisa, comunque, che il numero di pasti ha solo valore indicativo. L'Amministrazione comunale si riserva di apportare variazioni, in più o in meno, al n° dei pasti da produrre e/o da distribuire, rimanendo comunque entro i limiti della capacità produttiva del Centro di produzione pasti.

Art. 8 – Standard di qualità del servizio

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

Art. 9 – Servizio di distribuzione pasti

Il servizio di distribuzione dei pasti, laddove richiesto, consiste nella distribuzione dei pasti ai tavoli, che saranno precedentemente puliti e apparecchiati a cura del personale dell'Impresa.

Il servizio sarà erogato con piatti monouso, posate in plastica, bottigliina d'acqua, tovagliette (apparecchiatura singola) e tovaglioli monouso, tutto a carico dell'Impresa.

Sono a carico dell'Impresa anche gli utensili necessari alla distribuzione del pasto (pinze, cucchiaioni ecc...).

L'Impresa è obbligata, nel corso dell'appalto, a reintegrare gli utensili e le stoviglie mancanti (piatti, posate, bicchieri, cucchiaioni ecc..) o usurate o che verranno rotte o danneggiate dal proprio personale.

Art. 10 – Scuole nelle quali il servizio di distribuzione è a carico dell'Impresa

Le scuole nelle quali il servizio di distribuzione è a carico dell'Impresa e il numero dei pasti da distribuire nel corso del periodo di appalto sono indicati nell'allegato C. Nel corso del contratto l'Amministrazione si riserva di aumentare il n° dei pasti distribuiti.

Il numero degli addetti alla distribuzione nei diversi plessi scolastici deve essere concordato con l'Amministrazione comunale.

Art. 11 – Calendario per l'erogazione del servizio

I pasti dovranno essere forniti dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole per un totale di circa 170 giorni annui. Indicativamente il periodo di riferimento è il seguente: *Inizio: 15 ottobre – Termine: 30 maggio.*

Art. 12 – Inizio e termine del servizio

L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno 10 giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio. La data di termine del servizio coinciderà, in linea di massima, con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi e gradi di scuola.

L'Amministrazione si riserva di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole o di posticiparlo al 30 giugno per quanto riguarda la scuola dell'infanzia.

Art. 13 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione comunale e/o l'Impresa dovranno in reciprocità dare un preavviso di almeno 48 ore. In caso di sospensione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'A.C., della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa con un anticipo di almeno 48 ore, l'A.C. riconoscerà alla stessa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera. Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensione dell'attività scolastica e quindi anche del servizio di refezione, con un preavviso di 48 ore, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'Impresa all'A.C. .

La totale interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti (Impresa e Amministrazione comunale). Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale e imprevedibile che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione dei contratti.

Art. 14 – Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa trasmetterà all'Amministrazione comunale una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di

qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'Amministrazione comunale.

TITOLO II ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 15 – Garanzie

Garanzia a corredo dell'offerta

Ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006, l'offerta deve essere corredata da una cauzione o fidejussione dell'importo indicato nel Bando di gara,

Garanzie di esecuzione

L'impresa aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria come prevista dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006. Tale garanzia potrà consistere in una fideiussione bancaria o in una polizza assicurativa e la stessa dovrà avere validità per almeno 60 giorni dalla data di cessazione dell'appalto.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del Cod. civ.

La garanzia verrà svincolata come previsto dall'art. 113, 3° co. del D. Lgs. 163/2006. La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo, determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia di cui all'articolo precedente.

Art. 16 – Responsabili

L'Impresa ha l'obbligo di nominare e comunicare alla Amministrazione comunale, per iscritto, prima dell'avvio del servizio, il nominativo:

- 1) del Responsabile coordinatore del Servizio
- 2) del Direttore del Centro di produzione pasti,
- 3) del Dietista
- 4) del Cuoco responsabile.

Il Direttore del Centro deve essere reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo l'Impresa, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

Art. 17 – Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. A tal fine, l'Impresa dovrà stipulare adeguate polizze assicurative.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa. La polizza dovrà prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Impresa, a qualsiasi titolo o destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa Impresa.

Dovranno essere altresì assicurati i danni alle cose nell'ambito di esecuzione di lavori e i danni a tutte le cose sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dall'Impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000 (cinquemilioni).

Prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative.

Art. 18 – Mancata stipulazione del contratto

L' Impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipulazione del contratto perderà il diritto al recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà risarcire il danno subito dall'Amministrazione comunale.

Art. 19 – Subappalto e divieto di cessione del contratto

L' Impresa ha facoltà di subappaltare a terzi (anche parzialmente) solo i servizi accessori e cioè:

- manutenzioni immobile, attrezzature e impianti, pulizie locali, trasporto pasti.

La Ditta concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di subappaltare, anche solo parzialmente, uno o più dei servizi accessori sopra indicati.

Prima dell'affidamento in subappalto di tutti o alcuni dei servizi sopra indicati, l'Impresa dovrà comunicare all'Amministrazione il nominativo del subappaltatore e dovrà dimostrare che lo stesso possiede tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio.

Si precisa comunque che, nei confronti dell'Amministrazione Comunale il responsabile del servizio svolto resta sempre e comunque l' Impresa aggiudicataria. La cessione del contratto è tassativamente vietata.

Art. 20 – Spese, imposte e tasse a carico dell'Impresa

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato speciale sono a carico dell'Impresa. Tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, ecc... inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Impresa.

Sono altresì a carico dell'Impresa tutte le spese e le utenze relative alla gestione del servizio di cui trattasi. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'Impresa le spese (compreso allacciamento iniziale) per le utenze telefoniche, per la fornitura di acqua, di energia elettrica, di gas, le spese relative alla tariffa sui rifiuti e allo smaltimenti di eventuali rifiuti speciali ed altre eventuali utenze e spese non indicate nel presente articolo.

Art. 21 – Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione di un'autorizzazione sanitaria propria ex art. 27 DPR 26.03.1980 n. 327 e di ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamentari per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

.

Art. 22 – Revisione dei prezzi

Il prezzo del pasto, a decorrere dal terzo anno di contratto, sarà, a domanda, soggetto a revisione.

Il prezzo sarà incrementato della variazione percentuale dell'indice generale ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati riferito all'anno solare precedente.

TITOLO III
PERSONALE
Art. 23 – Personale

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa. Sono ammesse eccezioni solamente per i servizi indicati all'art. 19.

Il personale dovrà essere tutto regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa, nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro comunale di produzione pasti sia presso i terminali di consumo e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale o statale impiegato nel servizio di refezione.

L'impresa deve impiegare, **obbligatoriamente**, nello svolgimento del servizio, le seguenti figure professionali:

- a) un Responsabile coordinatore del servizio, previsto al precedente art. 17
- b) n. 1 Direttore del Centro di produzione pasti inquadrato almeno al 2° livello
- c) n. 1 dietista in possesso del diploma di laurea inquadrato al 4° livello
- d) n. 1 impiegato amministrativo addetto alla gestione presenze
- e) n. 1 capo-cuoco responsabile inquadrato almeno al 2° livello
- f) n. 1 magazziniere
- g) cuochi ed aiuto cuochi h)
addetti ai servizi vari

Il Responsabile coordinatore del servizio deve possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e deve essere in possesso di esperienza (minimo anni 1) nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica, di dimensione almeno pari a quella del presente appalto.

In caso di sua assenza (ferie, malattia, ecc...) l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto (in particolare quello addetto alla distribuzione dei pasti), l'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovati motivi, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato rapporto con gli utenti della refezione.

L'Impresa ha l'obbligo, per tutta la durata del contratto, di mantenere tutte le figure professionali indicate in sede di offerta, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro. L'Impresa è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (preparazione, cottura, confezionamento, porzionamento, trasporto e distribuzione pasti) e solleva l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

Art. 24 – Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come quantità, qualifica professionale, livello e monte-ore. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'Amministrazione comunale all'inizio di ogni anno scolastico.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale assunto alle proprie dipendenze, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'Impresa, escludendo l'Amministrazione Comunale.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Impresa solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Impresa dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Art. 25 – Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore complessivo dell'organico presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro un (1) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione comunale.

Art. 26 – Formazione

L'Impresa deve, preliminarmente all'inizio del servizio oggetto del presente capitolato e costantemente durante il periodo di validità del contratto, informare e formare dettagliatamente il proprio personale (addetti alla produzione, alla distribuzione ecc...) circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti dall'Amministrazione comunale.

Art. 27 – Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la fase per la produzione dei pasti, per le fasi di confezionamento e distribuzione, per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detersivi e/o sanificanti nebulizzanti.

L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione dei genitori potrà effettuare presso i refettori di Arienzo.

Art. 28 – Idoneità Sanitaria

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria dovrà essere garantita la formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti

Art. 29 – Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale 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 o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 30 – Controllo della salute degli addetti

L'Impresa deve garantire all'Amministrazione che il personale impiegato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l' Impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 31 – Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve osservare tutte le norme vigenti previste da leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa deve inoltre osservare tutte le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di essere in regola con le norme di cui sopra.

Art. 32 – Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

L'Impresa è tenuta altresì ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio di cui al presente appalto, restando l'Amministrazione comunale estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore ed i suoi dipendenti.

Art. 33 – Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente in materia, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dal D. Lgs. 155/97 ed da ogni altra normativa in materia, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO IV
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE
ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 34 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle “**Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari**» dettagliatamente indicate nell’**Allegato A**.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente Capitolato, devono avere tutte le caratteristiche indicate nell’Allegato A.

Art. 35 – Calendario degli approvvigionamenti delle derrate, confezionatura del pasto, tabelle dietetiche, menù.

Le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti dovranno essere acquistate dall’Impresa osservando scrupolosamente il seguente programma:

- pane: dovrà essere somministrato all’utenza solo quello acquistato dall’I.A. lo stesso giorno del consumo;
- salumi: dovranno essere somministrati all’utenza solo quelli acquistati dall’I.A. nei cinque giorni precedenti;
- latte, latticini e formaggi: dovranno essere somministrati all’utenza solo quelli acquistati dall’I.A. nei cinque giorni precedenti;
- uova: dovranno essere somministrate all’utenza solo quelle acquisite dall’I.A. nei cinque giorni precedenti;
- alimenti surgelati: dovranno essere somministrati all’utenza solo quelli acquisiti dall’I.A. nei cinque giorni precedenti;
- frutta e verdura: dovrà essere somministrata all’utenza solo quella acquistata dall’I.A. nei due giorni precedenti;
- carne: dovrà essere somministrata all’utenza solo quella acquistata dall’I.A. nei tre giorni precedenti;

Tutte le derrate alimentari dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

L’Impresa dovrà tenere a disposizione dell’A.C. un Giornale degli approvvigionamenti. In detto Giornale dovrà risultare:

- la ragione sociale del fornitore;
- il giorno e l’orario di consegna;
- descrizione e quantità della derrata;
- temperatura della derrata al momento della consegna;
- stato di conservazione dei prodotti confezionati: stato dell’imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento accompagnatorio;
- motivazione degli eventuali resi.

L’Impresa dovrà attenersi al menù del giorno ed alle tabelle dietetiche fornite dall’Amministrazione comunale (vedi **Allegato "B"**) ed alle eventuali variazioni che questa, a suo insindacabile giudizio, tempestivamente dovesse comunicare all’I.A. stessa.

Analogamente l’Impresa si impegna a realizzare menù dietetici su presentazione di certificato medico vistato dall’A.C.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standards ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione anche dell’A.C. un piano dettagliato contenente:

- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature;
- rilevazione a campione della temperatura dei contenitori in partenza.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi, tenendo presente che l'I.A. nella predisposizione di pasti dovrà osservare il legame "fresco-caldo".

La pasta che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque deve essere esclusa qualsiasi operazione di precottura.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione al Centro.

Le attrezzature dovranno essere utilizzate secondo le indicazioni d'uso fornite dalla ditta costruttrice.

L'Impresa è tenuta altresì ad effettuare due rilevazioni giornaliere della temperatura delle derrate alimentari conservate nel Centro di cottura, di cui una all'inizio e una al termine della giornata lavorativa.

È vietata ogni forma di riciclaggio.

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più né in meno in tipo e quantità) da quelli indicati dall'A.C. riportati nell'**Allegato "B"**.

È consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni dovranno comunque essere disposte dall'A.C. dietro tempestiva richiesta dell'I.A.

Art. 36 – Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e trasmettere all'A.C., documentazione di cui al D. Lgs. 155/97 e schede tecniche delle derrate alimentari e di tutti gli altri prodotti (sia monouso che detersivi) utilizzati nel servizio.

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 37 – Igiene della produzione

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

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'Impresa dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- l'organizzazione del Impresa è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il responsabile del Impresa avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'Amministrazione dopo l'aggiudicazione del servizio;
- il responsabile del pest control dell'Impresa dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti

sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne etc.; - l'A.C. potrà richiedere all'Impresa sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Art. 38 – Conservazione delle derrate

“ Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. “ I prodotti cotti refrigerati, prima dell'uso devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1 °C e 6 °C. “ Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. “ La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e successive modifiche e integrazioni. “ I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. “ Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani e locali distinti; “ Non devono essere utilizzati tagli di carne di peso superiore a 2/2,5 kg. “ È tassativamente vietato l'uso di recipienti di alluminio. “ I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. “ Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti; “ Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, 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 deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. “ È tassativamente vietato fumare all'interno del Centro di Cottura. “ Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Amministrazione.

Art. 42 – Riciclo

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. 45 del presente Capitolato.

TITOLO VI

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.39 – Manipolazione e cottura

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

Art. 40 – Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4 °C in conformità alle leggi vigenti.

Art. 41 – 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 °C e 4°C; “ la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo; “ la carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata della cottura; “ il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; “ il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; “ devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti; “ le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; “ le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici; in questo caso l’olio delle friggitrici andrà cambiato giornalmente; “ le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne che per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato; “ le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione; “ legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l’acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione; “ i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

Art. 42 – Linea refrigerata

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

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni di impasti e farciture.

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

Art. 43 – Cottura

Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle braciere.

Art. 44 – Condimenti

Le pastasciutte potranno essere condite al momento della partenza dal Centro di produzione pasti di Arienzo oppure al momento della distribuzione nei plessi scolastici in base alle esigenze del servizio.

Il parmigiano grattugiato, se richiesto dai bambini dovrà essere aggiunto al primo piatto dall’operatore addetto alla distribuzione.

È tassativamente vietato l’uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall’A.C. Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/60 e dal D.M. 509/87.

TITOLO VII **MENÙ PER TUTTE LE UTENZE**

Art. 45 – Menù

L'Amministrazione prevede nell'**Allegato "B"**

Menù n. 2 schemi ASL:

L'A.C si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico.

La frutta dovrà essere alternata a seconda della stagione, dovranno esserne forniti almeno quattro tipi diversi nella settimana.

L'I.A. dovrà predisporre, a seguito dei menù attuali stabiliti dall' A.C., la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto:

È consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- “ guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- “ interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica; “ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata solo previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

Art. 46 – Menù alternativi

L'Impresa si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura di cui al successivo articolo 52, ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze . Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi.

Art. 47 – Diete speciali

L'Impresa, su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dall'A.C., deve approntare diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire di concerto con la dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.L'Impresa si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal D. Lgs. n. 196 del 30/6/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.

provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

TITOLO VIII NORME PER LA **VEICOLAZIONE DEI PASTI**

Art.48 – Contenitori

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere isotermici lavabili in lavastoviglie, adatti per il trasporto di cibo in legume fresco-caldo e surgelato, all'interno dei quali possono essere allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (DPR 327/80, art.31) Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato presso il Centro di produzione pasti. I contenitori isotermici devono essere utilizzati anche per il trasporto delle diete

speciali confezionate a monoporzione.

Lo spessore delle pastasciutte contenute nelle gastronorm non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

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

Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni utenza.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicato sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Per il trasporto delle diete speciali, il contenitore dovrà riportare chiaramente nome o codice e classe degli alunni cui sono destinate.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro di cottura oppure presso i refettori. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 49 – Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 e ss. mm.

All'inizio di ogni anno scolastico l'Impresa deve presentare all'Amministrazione comunale una relazione tecnica in cui sono indicati:

1) il numero dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti comprensivo obbligatoriamente di n. 1 mezzo di riserva da sostituire nel caso di avarie di quelli in servizio ordinariamente.

2) la tipologia dei mezzi utilizzati;

3) il nome degli autisti o della ditta incaricata del trasporto dei pasti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto nella normativa vigente.

Art. 50 – Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'Impresa nei locali adibiti a refettorio.

In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali refettorio mediante l'uso di carrello dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a **60 minuti**.

- La consegna dei pasti per le scuole materne avverrà dal Lunedì al Venerdì, dalle ore **11,45** alle ore **12,15** e comunque non più di 20 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato al Impresa all'inizio dell'A.S.
- Per le scuole elementari l'orario di consegna dei pasti è stabilito fra le ore **12,00** alle ore **13,00** con consegna successiva per doppi turni e comunque non più di 20 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato al Impresa all'inizio dell'A.S.
-

A richiesta delle scuole dove la frutta viene consumata come merenda, la frutta stessa deve essere consegnata entro le ore **10,00**.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale scolastico incaricato del controllo, firmerà per ricevuta restituendone

copia all'Impresa e inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'Amministrazione comunale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

TITOLO IX

SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 51 – Prenotazione e consegna dei pasti Il numero dei pasti da fornire presso ciascun refettorio sarà comunicato all'Impresa entro le ore 9,45 da parte del personale della scuola. Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, l'Impresa dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Art. 52 – Norme per la somministrazione L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai Menù (**Allegato "B"**) e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche (**Allegato "B"**).

Art. 53– Personale addetto alla distribuzione

Nei plessi indicati dall'Amministrazione comunale, l'Impresa dovrà provvedere alla distribuzione del pasto con proprio personale. Tale personale dovrà tenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'Impresa deve mettere a disposizione per il servizio di refezione, proprio personale, secondo quanto indicato in sede di offerta, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. In caso di necessità l'Amministrazione comunale potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Come precedentemente specificato l'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla pulizia dei locali dei refettori, al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'Impresa si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato, alla verifica di corrette operazioni di distribuzione.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare le lavastoviglie di proprietà dell'Impresa, questa dovrà concordare con l'A.C. idonee soluzioni, i cui oneri sono comunque a carico dell'Impresa. I detersivi per il funzionamento delle lavastoviglie e la manutenzione delle stesse sono a carico dell'Impresa.

Art. 54 – Quantità in volumi e in pesi Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, così come indicato dall'Amministrazione comunale.

Art. 55 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione a carico dell'Impresa

Per la distribuzione dei pasti agli alunni, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- I locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Lavare accuratamente le mani;
- Indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- Togliere dalle mani anelli e ori in genere;
- All'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo;
- I contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi

- ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura dei pasti in distribuzione;
 - L'Impresa dovrà fornire tovagliette monoposto (o tovaglie), tovaglioli, ceste per il pane e cestini per la frutta;
 - Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenute ed accuratamente pulite;
 - **Le confezioni di acqua minerale devono restare integre fino all'arrivo degli alunni;**
 - Il formaggio grattugiato deve essere a disposizione degli alunni su ciascun tavolo all'interno di appositi contenitori;
 - Al fine di evitare abbassamenti di temperatura dei cibi in distribuzione, le vaschette devono essere tolte dai contenitori termici una per volta e servite immediatamente agli utenti. I contenitori una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
 - Le verdure devono essere condite poco prima del consumo;
 - La distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
 - Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati;
 - Prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
 - Nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei ecc.) il personale dell'Impresa è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze alla cucina comunale centralizzata e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'A.C.;
 - Le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;
 - La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati dall'A.C.;
 - Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali dell'utente;
 - Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi;
 - Una volta completata la distribuzione dei pasti, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti a disposizione degli utenti;
 - Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

Art. 56 – Pulizie del Centro di produzione pasti

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali del Centro e delle attrezzature e mobili da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, potendo ogni Impresa, nel proprio manuale di autocontrollo prevedere articolazioni più capillari: A) Operazioni giornaliere

Tutte le aree del centro cottura (ingresso, eventuale ufficio, corridoi, magazzino, zone preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti. Il lavaggio dovrà essere effettuato con detergente alcalino tensioattivo, il risciacquo e la disinfezione con disinfettante A.M.S. clorattivo (40.50 p.p.m.)

In particolare i forni a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti cationici.

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti alcalini clorattivi (50 - 100 p.p.m). Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispensa di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. Il Impresa appaltatrice provvederà a colmare ogni carenza di arredo o materiale.

Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori del centro sarà del tipo igienizzante cationico.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite all'inizio di ogni settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina è a carico del Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

B) Operazioni settimanali

Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti a base di quaternari di ammonio e disinfezione con prodotti A.M.S. a base di cloro.

I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

Sempre settimanalmente pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, sia interni che esterni, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

C) Operazioni trimestrali

Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del centro dei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

Art. 57 – Modalità di pulizia dei refettori

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori da effettuarsi giornalmente consistono in: sparcchiatura, lavaggio e sanificazione dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (armadi, carrelli ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio grassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti del refettorio, zona office ed eventuali corridoi di collegamento, zone attigue anche esterne, servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio.

Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio dei vetri sia interni che esterni, delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate nonché alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti. La Ditta appaltatrice dovrà inoltre provvedere alla pulizia generale straordinaria dei refettori che, prima dell'inizio del servizio si rendesse necessaria a seguito di lavori di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, provvedendo altresì alla pulizia dei vetri interni ed esterni dei refettori medesimi.

Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie ordinarie e straordinarie sono a totale carico della ditta appaltatrice.

Art. 58 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

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

Art.59 – Interventi ordinari e straordinari

Oltre alle pulizie ordinarie, presso il Centro di cottura l'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio e comunque ogni volta in cui se ne presenti la necessità.

Art. 60 – Divieti

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

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

Art. 61 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 62 – Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs. n. 22/97 e successive modifiche, oppure come materie prime secondo in conformità alle normative vigenti. L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Pistoia in materia di raccolta differenziata. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, il pagamento della tassa per lo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell' Impresa.

Art. 63 – Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina, dovranno 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 o ad aria.

TITOLO X

NORME DI PREVENZIONE , SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 64 – Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni e dalla Legge 7/11/2000, n. 327.

In particolare l'Impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere, sia per la cucina che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art.4, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 626/94). Il documento deve essere trasmesso all'A.C. la quale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

È onere dell'Impresa organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'Impresa sia dell'Amministrazione, come pure il Legale rappresentante dell'Impresa ed il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa che dell'A.C. Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che l'Impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione comunale.

Art. 65 – Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1° Marzo 1956, n° 303.

Art. 66 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 del 08/06/1982 e D.Lgs. n° 493 del 14/08/1996).

Art. 67 – Piano di evacuazione

L'Impresa aggiudicataria dovrà redigere il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere trasmessa all'Amministrazione comunale.

Art. 68 -detergenti e dei sanificanti

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

TITOLO XI

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 69– Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale

È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato speciale.

L'Impresa dovrà comunicare preventivamente la liste dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di distaccare per periodi saltuari o continuativi una persona di propria fiducia all'interno della cucina per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.

Art. 70 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L. – l'Ufficio Pubblica Istruzione dell'A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione comunale.

Art. 71 – Commissione Mensa

Per esprimere pareri ed avanzare proposte, non vincolanti per l'Amministrazione comunale, in ordine allo svolgimento del servizio, è stata istituita una Commissione così composta:

- un rappresentante dell'Amministrazione comunale che la presiede;
- un rappresentante dell' Impresa;
- genitori degli alunni che usufruiscono del servizio mensa.

È vietato alla Commissione di intervenire, per qualsiasi motivo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

Art. 72 – Tipologia dei controlli

I controlli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo;

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- 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;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione cottura e distribuzione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dell'A.C.;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;

b) Controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico-microbiologici sulla merce consegnata, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia e nello specifico:

- **Carni fresche (bovine, suine, avicunicole)**
Controllo chimico per sostanze ormonali, medicamentose, contaminanti ambientali e microbiologico completo (carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes.).
- **Pesce surgelato**
Controllo chimico per ricerca ammine biogene e istamina e microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes).
- **Prodotti di origine animale stagionati (prodotti di salumeria)**
Controllo chimico per ricerca nitrati e nitriti e microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes)
- **Prodotti a base di latte**
Controllo chimico per ricerca di micotossine e microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes).
- **Uova e prodotti a base di uova**
Controllo microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Salmonella)
- **Ortaggi e frutta**
Controllo chimico per residui di prodotti fitosanitari
Controllo microbiologico completo (Carica batterica totale, Escherichia coli, Salmonella, Listeria monocytogenes)
- **Acqua minerale**
Controllo microbiologico e controllo chimico (determinazioni analitiche secondo quanto indicato nel D.M. 542/92 e successive modificazioni)

Art. 73 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art.74 – Metodologia del controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Nulla potrà essere richiesto, all'Amministrazione comunale per le quantità di campioni prelevati.

Art. 75 – Autocontrollo secondo il sistema A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Il Impresa, nello svolgimento del servizio, deve seguire un piano di autocontrollo di qualità, secondo quanto indicato in sede di offerta. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione laddove è a carico del Impresa, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto il Impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, il Impresa deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico del Impresa, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione.

Dovranno essere, altresì, previsti analisi almeno annuali sulle derrate che saranno indicate dall'Amministrazione comunale, al fine di garantire l'assenza di O.G.M. nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il Centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato il Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 76 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Impresa deve prelevare almeno gr. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data, l'ora di prelievo e le generalità dell'operatore che ha effettuato il prelievo stesso.

Art. 77 – Rilievi dei tecnici

I tecnici incaricati dei controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

Art. 78 – Contestazioni

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro tre giorni.

In relazione alle contestazioni mosse, l'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione comunale,

Art. 79 – Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro tre giorni dalla data della comunicazione il Impresa non fornisce nessuna controprova o giustificazione, l'Amministrazione comunale applicherà le penali previste dal presente contratto.

TITOLO XII PENALI

Art. 80 – Penalità previste per il servizio di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti

A tale scopo i controlli di cui ai precedenti articoli saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

1 - qualora non fosse rispettato il limite delle due ore fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo;

2 - qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio; se le deficienze nelle grammature fossero rilevate su almeno cinque contenitori presso il centro di cottura le suddette penali saranno applicate per tutti i pasti preparati nello stesso centro. Se comunque durante tali conteggi fossero accertate porzioni inferiori di oltre il 15%, sarà applicata un'ulteriore penale pari al 20% dell'importo pieno di tutti i pasti forniti;

3 - qualora fossero usate o anche soltanto conservate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate diverse o con termini di conservazione scaduti o di qualità inferiore a quanto previsto all'art.9 e a quanto precisato in sede di offerta, sarà applicata una penale di €. 800,00= al giorno per derrata;

4 - per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con il Servizio Pubblica Istruzione, penale di €. 800,00= al giorno;

5 - per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione, la conservazione dei pasti, la pulizia e sanificazione del Centro Cottura, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di €. 800,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di €. 400,00= per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di €. 400,00= per ogni mezzo di trasporto;

6 - per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di € 800,00=;

7 - qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole superiori a 15 minuti, penale di €. 150,00= per ogni scuola;

8 – per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di €. 500,00=, con ulteriore penale di €. 900,00= se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi l'A.C. di respingere la fornitura con l'obbligo da parte dell'Impresa di fornire un pasto sostitutivo;

9 - per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P., penale di €. 800,00= e penale di €. 300,00= per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola;

10 - per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati anche riferito alle singole pietanze, penale di €. 800,00= se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di €. 300,00= se riferite ai pasti di ogni singola scuola;

11 - qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali - calcolate come indicato al precedente paragrafo - saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;

12 - per la mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di €. 150,00= ad un massimo di €. 1.000,00= in relazione alla gravità del caso.

Per altri casi di inadempimenti non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempimento stesso, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di €. 300,00= ad un massimo di €. 2.000,00=.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal presente Capitolato.

TITOLO XIII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 81 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
- c) inosservanza delle norme igienico sanitarie nel Centro di produzione pasti di Arienzo e/o presso uno o più refettori;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) assenza non giustificata superiore a cinque giorni dell'incaricato responsabile del servizio;
- g) subappalto dei servizi non previsti dal presente capitolato;
- h) cessione del contratto a terzi;
- i) mancata realizzazione o difformità nella realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta; j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione; k) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte, che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;

l) destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato; m) per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, per la mancata applicazione dei contratti collettivi, per ritardi reiterati dei pagamento delle retribuzioni al personale dipendente; n) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta; o) mancato rispetto del monte ore giornaliero e/o settimanale previsto in sede di offerta; p) mancata fornitura e installazione delle attrezzature offerte in sede di gara; In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta aggiudicataria.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.
Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

Art. 82 – Allegati

Sono allegati al presente capitolato Speciale:

- | | | |
|------------|---|--|
| - Allegato | A | <i>Caratteristiche merceologiche derrate alimentari</i> |
| - Allegato | B | <i>Menù e Tabelle dietetiche</i> |
| - Allegato | C | <i>Elenco plessi scolastici e dimensione presunta utenza</i> |