



COMUNE DI ALGHERO

CAPITOLATO SPECIALE

*per l'affidamento del servizio mensa scolastica
anni scolastici – 2010/2011- 2014/2015*

SOMMARIO

PARTE PRIMA

TITOLO I

DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- ART. 1 Definizioni
- ART. 2 Oggetto dell'appalto
- ART. 3 Durata ed inizio dell'appalto
- ART. 4 Prezzo del pasto
- ART. 5 Modalità di pagamento
- ART. 6 Allegati al Capitolato
- ART. 7 Standard qualitativi
- ART. 8 Sciopero e interruzioni del Servizio

TITOLO II

ONERI INERENTI IL SERVIZIO

- ART. 9 Cauzione definitiva
- ART. 10 Polizze Assicurative
- ART. 11 Mancata stipula del Contratto
- ART. 12 Divieto di cessione e di subappalto
- ART. 13 Estensione del Contratto
- ART. 14 Oneri a carico dell'Appaltatore
- ART. 15 Osservanza delle leggi e dei regolamenti
- ART. 16 Revisione dei prezzi

TITOLO III

INADEMPIENZA E PENALITÀ

- ART. 17 Inadempienze e penalità
- ART. 18 Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa.
- ART. 19 Recesso

PARTE SECONDA

TITOLO IV

SPECIFICHE TECNICHE DEL CENTRO COTTURA

- ART. 20 Caratteristiche del Centro di cottura

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE

- ART. 21 Personale
- ART. 22 Applicazione dei contratti di lavoro
- ART. 23 Responsabile del Servizio
- ART. 24 Igiene e controlli sul personale addetto
- ART. 25 Formazione ed aggiornamento del personale addetto
- ART. 26 Reintegro personale mancante

TITOLO VI

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- ART. 27 Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari
- ART. 28 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

- ART. 29 Etichettatura delle derrate
- ART. 30 Garanzie di qualità

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

- ART. 31 Igiene della produzione
- ART. 32 Riciclo

TITOLO VIII

TECNOLOGIE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

- ART. 33 Manipolazione e cottura
- ART. 34 Piatti freddi
- ART. 35 Pentole per la cottura
- ART. 36 Condimenti
- ART. 37 Preparazione, cottura dei pasti e confezionamento porzioni

TITOLO IX

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

- ART. 38 Menù e variazioni
- ART. 39 Struttura del menù
- ART. 40 Menù alternativi e diete in bianco
- ART. 41 Diete speciali
- ART. 42 Programma di emergenza

TITOLO X

NORME PER LA PRENOTAZIONE, IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- ART. 43 Contenitori per il trasporto
- ART. 44 Piano dei trasporti
- ART. 45 Mezzi di trasporto
- ART. 46 Personale addetto al trasporto dei pasti e orari di consegna dei pasti
- ART. 47 Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti
- ART. 48 Esclusione del minimo garantito e prenotazione pasti
- ART. 49 Servizio di prenotazione dei pasti e disponibilità del sistema informatico
- ART. 50 Servizio di distribuzione dei pasti

TITOLO XI

PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

- ART. 51 Specifiche tecniche relative all'igiene degli ambienti confinanti
- ART. 52 Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature
- ART. 53 Modalità di utilizzo dei detersivi
- ART. 54 Divieti
- ART. 55 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia
- ART. 56 Raccolta e smaltimento dei rifiuti
- ART. 57 Programma e modalità di pulizia e sanificazione

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

- ART. 58 Disposizioni in materia di sicurezza
- ART. 59 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

ART. 60 Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

TITOLO XIII

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 61 Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

ART. 62 Organismi preposti al controllo

ART. 63 Tipologia e modalità dei controlli

ART. 64 Blocco delle derrate

ART. 65 Controllo della qualità

ART. 66 Mancato rispetto delle norme della serie UNI EN ISO 9001:2000

ART. 67 Conservazione campioni

ART. 68 Rilievi dei tecnici

ART. 69 Rilievi all'Appaltatore

ART. 70 Comitati di controllo dei genitori degli alunni

ART. 71 Qualità percepita da parte dell'utenza

PARTE TERZA

TITOLO XIV

NORME DI CHIUSURA

ART. 72 Rinvio

ART. 73 Controversie giudiziarie

PARTE PRIMA

Titolo I

Definizioni Generali dell'Appalto

ART.1 DEFINIZIONI

Per "Impresa aggiudicatrice" o "Appaltatore" si intende il soggetto al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Per "Amministrazione Comunale" o "Amministrazione" si intende l'Amministrazione Comunale di Alghero che affida all'Appaltatore quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati.

Per "Centro di produzione pasti" o "Centro di cottura" il Centro di produzione pasti messo a disposizione dal soggetto aggiudicatario.

ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole dell'infanzia e le scuole primarie della città di Alghero.

Il servizio sarà articolato fondamentalmente:

- nella produzione e nella fornitura di pasti in legume fresco/caldo pronti per il consumo in vaschette monoporzione e destinati al servizio di mensa scolastica per gli alunni ed il personale avente diritto. Le scuole ove viene effettuato il servizio mensa oggetto dell'appalto sono indicativamente elencate nell'allegato n°1 al presente capitolato; le scuole di cui al predetto elenco potranno subire variazioni in aumento o in diminuzione a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante, sulla base delle richieste delle competenti autorità scolastiche;
- nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- nel trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici destinatari del servizio;
- nella fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti, ossia delle posate monouso, bicchieri, tovagliette segnaposto e tovaglioli;
- nella fornitura di diete speciali. Le diete dovranno essere confezionate dall'Appaltatore anch'esse in vaschette monoporzione;
- nel ricevimento dei pasti, nella predisposizione del refettorio, nella preparazione dei tavoli per i pasti, nello sporzionamento (quest'ultima attività alle scuole dell'infanzia e alla 1° classe della scuola primaria) e nella distribuzione dei pasti, nella pulizia e nel riordino dei tavoli dopo i pasti, nella gestione dei rifiuti;

l'impresa aggiudicatrice dovrà inoltre assicurare la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

- nella prenotazione dei pasti attraverso sistemi computerizzati e proprio personale, presso le singole classi di ciascun plesso scolastico. Il sistema dovrà poi consentire il controllo del regolare flusso dei pagamenti da parte degli utenti;

Per lo svolgimento del servizio, l'Appaltatore dovrà disporre di un centro cottura che deve avere, oltre le caratteristiche meglio indicate al successivo art. 20, una capacità produttiva non inferiore a 1000 pasti giornalieri, oltre a quelli che vengono già preparati per altre utenze, significando che ciò costituisce un numero medio ricavato dall'esperienza degli anni scolastici precedenti, durante i quali la produzione quotidiana dei pasti ha raggiunto dei picchi di circa 1100 pasti.

Il servizio di mensa scolastica si articola su cinque giorni feriali escluso il sabato.

ART. 3

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è conferito per la durata di cinque (5) anni scolastici, segnatamente per gli anni scolastici 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014 e 2014/2015.

Ai fini del presente capitolato s'intende per anno scolastico il periodo, stabilito dalle autorità scolastiche, di durata dell'attività didattica.

L'Appaltatore si impegna, in relazione a ciascuna annualità del contratto, a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal calendario scolastico.

Sarà cura dell'Appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

La data finale del servizio - per ciascuna annualità - coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola.

L'Amministrazione, nel rispetto dell'Autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tal caso sarà cura dell'Amministrazione comunicare all'impresa aggiudicatrice eventuali modifiche apportate al calendario.

Alla scadenza dell'anno scolastico 2014/2015 il rapporto tra l'Amministrazione e l'Appaltatore s'intende automaticamente risolto.

ART. 4

PREZZO DEL PASTO

Il prezzo del pasto è quello offerto in gara dall'Appaltatore, comprensivo degli oneri per la sicurezza, ed espressamente indicato nel Contratto, sottoscritto dall'Appaltatore a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Appaltatore tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 5

MODALITA' DI PAGAMENTO

L'Amministrazione effettuerà il pagamento solo dei pasti effettivamente forniti agli utenti.

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dall'Amministrazione in favore dell'Appaltatore a mezzo mandati di pagamento. Nell'ipotesi di costituzione di Associazione Temporanea d'impresa i pagamenti saranno effettuati in favore della mandataria capogruppo.

La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuato entro 45 giorni consecutivi dalla data della presentazione della regolare fattura accertata tramite il protocollo d'entrata.

Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dal Servizio Pubblica Istruzione, l'Appaltatore dovrà fornire necessari chiarimenti entro 8 (otto) giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte dell'Amministrazione.

La richiesta di chiarimenti sospende i termini di 45 (quarantacinque) giorni per la liquidazione. La fatturazione sarà effettuata mensilmente distinta per ciascun grado di scuola:

a) sezioni primavera e scuola dell'infanzia;

b) scuola primaria.

I tabulati forniti dall'Appaltatore dovranno contenere:

1) la totalizzazione parziale per grado di scuola e per plesso, per ogni giorno di servizio dei pasti forniti agli alunni e agli adulti aventi diritto;

2) la totalizzazione generale giornaliera e mensile dei pasti forniti agli alunni e agli adulti aventi diritto;

3) timbro e firma del legale rappresentante.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione potrà rivalersi per il rimborso delle spese e per il pagamento delle penalità, al fine di ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Appaltatore, mediante incameramento della cauzione ovvero a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

ART. 6

ALLEGATI AL CAPITOLATO

Gli allegati al Capitolato sono i seguenti:

- **Allegato n. 1** Elenco dei plessi scolastici, personale a tempo indeterminato in carico al servizio e personale da assumere in qualità di assistente mensa.
- **Allegato n. 2** Menù, tabelle dietetiche, composizione degli alimenti, grammature.
- **Allegato n. 3** Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle Derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e all'igiene degli alimenti. Modalità operative.
- **Allegato n. 4** Documento unico di valutazione del rischio (DUVRI) e misure adottate per eliminare le interferenze

ART. 7

STANDARD QUALITATIVI

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle specifiche tecniche contenute negli allegati di cui al precedente art. 6, che costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso.

ART. 8

SCIOPERO E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'Appaltatore si obbliga a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 146/1990 sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Qualora si verificano situazioni di emergenza che comportino un'interruzione temporanea del servizio e richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, l'Appaltatore si impegna a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente Capitolato utilizzando altra/e strutture idonee fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

Titolo II

Oneri inerenti il servizio

ART. 9

CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente

sostenere durante la gestione per fatto imputabile all'Appaltatore, l'aggiudicatario dovrà versare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione. La cauzione definitiva resterà vincolata fino alla scadenza dell'intero periodo di durata contrattuale e sarà restituita al termine dello stesso, semprechè non risultino a carico dell'Appaltatore inadempienze, comminatorie di penalità o comunque cause impeditive alla restituzione.

La cauzione definitiva dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, l'esclusione in capo al fideiussore della possibilità di opporre eccezioni contro il creditore ai sensi dell'art. 1945 C.C., la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, C.C. e l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta dell'Amministrazione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria (pari al 2% dell'importo a base d'asta) da parte dell'Amministrazione.

ART. 10

POLIZZE ASSICURATIVE

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore.

A tale scopo l'Appaltatore si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'Appaltatore assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti o qualsiasi altro infortunio subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente Capitolato.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad € 10.000.000 (diecimilioni) per sinistro e per anno assicurativo, con i limiti di € 5.000.000 (cinquemilioni) per persona lesa e di € 1.000.000 (unmilione) per danni a cose o animali.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore, durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata idonea polizza RCO con un massimale non inferiore a € 5.000.000 (cinquemilioni) per sinistro e per anno assicurativo con il limite di € 1.500.000 (unmilionecinquecento) per persona. Tutti i massimali vanno

rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, almeno 10 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza.

ART. 11

MANCATA STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato entro 120 gg. dall'aggiudicazione definitiva e comunque non prima dei 30 gg. dalla comunicazione del provvedimento di aggiudicazione.

Il contratto diverrà efficace con la stipulazione, fatte salve le clausole di risoluzione espresse previste nello stesso.

Le spese contrattuali sono a carico dell'aggiudicatario.

L'I.V.A. sarà corrisposta a termine di legge.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi del d.P.R. n. 642/1972 e pertanto sarà sottoposta alle segnalazioni previste dalla legge.

Nel caso in cui l'Impresa aggiudicatrice non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale che porrà a carico dell'impresa aggiudicatrice le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

L'Amministrazione in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria (pari al 2% dell'importo a base d'asta).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla consegna d'urgenza del servizio, dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto.

ART. 12

DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non è consentito il subappalto del servizio assunto, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né l'utilizzo dei locali per gli usi consentiti senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto.

L'Amministrazione in questo caso incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

ART. 13

ESTENSIONE DEL CONTRATTO

L'Appaltatore è tenuto all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario aumentare o diminuire il numero di utenti del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere altri servizi di ristorazione, anche accessori, concordandone modalità e prezzi, in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, alla scadenza del Contratto e nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del nuovo contraente, di procedere alla proroga tecnica del servizio, per un periodo massimo di mesi 6 (sei), intesa come acquisizione in economia di servizi agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto scaduto.

ART. 14

ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto previsto nel Bando, nel Disciplinare e nelle restanti parti del presente Capitolato, l'Appaltatore ha l'obbligo di:

- disporre di un apposito centro per la preparazione e confezione dei pasti che sia idoneo, secondo la normativa vigente, sotto il profilo urbanistico - edilizio ed igienico sanitario; il predetto centro deve essere dotato delle necessarie attrezzature ed avere le caratteristiche previste al successivo art. 20;
- essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e comunali e/o di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività; le suddette autorizzazioni devono sussistere fin dal momento della presentazione dell'offerta e devono rimanere valide per tutto il corso dell'appalto;
- approvvigionarsi di derrate alimentari con le caratteristiche qualitative requisiti indicate nell'Allegato n. 3 al presente capitolato;
- osservare il menù-tipo settimanale di cui all'Allegato n° 2 alternando settimanalmente le cinque variazioni previste avendo cura di sfalsarlo di un giorno, dopo il primo ciclo, facendolo dunque ripartire, dal martedì, poi dal mercoledì etc., alternando il menù tra periodo invernale ed estivo, secondo le varianti per le sezioni primavera e le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e secondarie di primo grado;
- osservare nella confezione dei pasti, le grammature riportate per i diversi tipi di scuola nell'Allegato n. 2;
- fornire posate, bicchieri, salviette e tovaglette (materiale a perdere giornalmente occorrenti);
- garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici secondo gli orari indicati annualmente dalle autorità scolastiche;
- impiegare per la confezione dei pasti, degli alimenti e delle dotazioni individuali (posate, bicchieri, ecc.) esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico sanitaria. L'appaltatore si obbliga a sostituire i materiali non conformi a semplice richiesta dell'Amministrazione;
- ricevere i pasti, predisporre il refettorio, preparare i tavoli per i pasti, sporzionare (quest'ultima attività limitatamente alle sezioni primavera, alle scuole dell'infanzia e alla 1° classe della scuola primaria), distribuire i pasti, pulire e riordinare i tavoli dopo i pasti;
- raccogliere negli appositi sacchetti i rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori e convogliarli negli appositi contenitori per la raccolta, rispettando la raccolta differenziata degli stessi;

- assicurare, limitatamente al momento di consumazione dei pasti, la presenza di personale in numero non inferiore a quello indicato nell'allegato 1. Orientativamente dovrà essere presente, nel momento di consumazione dei pasti, un operatore ogni 20 bambini della sezioni primavera e della scuola dell'infanzia e uno ogni 40 bambini della scuola primaria e secondaria di primo grado, tenendo conto delle condizioni logistiche (dislocazione aule mensa) delle singole scuole. Le modalità organizzative del servizio di distribuzione dovranno essere indicate specificatamente nel progetto tecnico.
- prenotare, con proprio personale e metodi informatizzati ed entro gli orari stabiliti, i pasti occorrenti in ciascuna classe e disporre di un sistema informativo che dovrà poi consentire il controllo del regolare flusso dei pagamenti da parte degli utenti. Le modalità del sistema di prenotazione e controllo del consumo dei pasti dovrà essere dettagliatamente descritto nel progetto tecnico.

ART. 15

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente Capitolato, l'Appaltatore dovrà rispettare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

ART. 16

REVISIONE PREZZI

Il prezzo offerto a pasto resterà invariato per la durata del primo anno scolastico 2010/2011 e sarà adeguato dal successivo anno scolastico secondo l'indice generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (Indice FOI), arrotondato al terzo decimale, certificato dall'ISTAT, prendendo a base il mese di settembre dell'anno precedente.

Titolo III

Inadempienze e penali

ART. 17

INADEMPIENZE E PENALITÀ

In caso di inadempienze agli obblighi previsti dal presente Capitolato, l'Amministrazione provvederà ad inviare formale diffida all'Appaltatore circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale.

Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che Amministrazione intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio della stessa Amministrazione.

L'Appaltatore, ricevuta la diffida, deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione all'Amministrazione.

L'Appaltatore ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Nel caso in cui l'Appaltatore non ottemperi alle richieste dell'Amministrazione nel tempo indicato, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico dell'appaltatore.

Le penalità che l'Amministrazione si riserva di applicare sono le seguenti:

1. STANDARD MERCEOLOGICI

€ 250,00	Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche
€ 250,00	Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia
€ 250,00	Etichettatura non conforme alla vigente normativa ed a quanto dettato dal presente Capitolato
€ 250,00	Etichettatura mancante
€ 250,00	Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra o sotto cottura, sovra o sotto sapidità, etc.)
€ 2.500,00	Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie

2. QUANTITA'

€ 250,00	Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati a legame differito - caldo o freddi - al n. di pasti ordinati nella singola sede di ristorazione
€ 2.500,00	Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione
€ 500,00	Totale mancata consegna di pane e/o frutta nella singola sede di ristorazione
€ 250,00	Parziale mancata consegna di pane e/o frutta nella singola sede di ristorazione
€ 500,00	Totale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione
€ 250,00	Parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione
€ 500,00	Totale mancata consegna di materiale a

	perdere nella singola sede di ristorazione
€ 250,00	Parziale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione
€ 250,00	Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 pesate della stessa preparazione effettuate presso il centro di cottura

3. RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

€ 500,00	Mancato rispetto del menù previsto
----------	------------------------------------

4. NORME IGIENICO-SANITARIE

€ 500,00	Mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione Comunale della documentazione inerente la messa in atto del sistema dall'HACCP
€ 500,00	Non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I)
€ 750,00	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti a legume differito - caldo o freddi - consegnati nelle singole sedi di ristorazione
€ 1.000,00	Rinvenimento di ogni prodotto alimentare scaduto nei magazzini del centro di cottura
€ 500,00	Mancato rispetto, nei mezzi adibiti al trasporto, dei requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti in materia
€ 750,00	Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
€ 500,00	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nel centro di cottura
€ 250,00	Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti
€ 250,00	Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale
€ 500,00	Mancata conservazione dei pasti campione
€ 2.500,00	Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione Comunale ad eseguire i controlli di conformità

5. TEMPISTICA

€ 500,00	Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto dalla scuola
----------	---

€ 500,00	Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto
€ 500,00	Mancato rispetto del piano di trasporto autorizzato dal Comune

6. PERSONALE

€ 250,00	Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto in fase di gara
€ 250,00	Per ogni giorno di assenza non giustificata del direttore del servizio
€ 250,00	Assenza superiore a tre giorni del Responsabile del Servizio senza intervenuta sostituzione

L'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penali, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile:

- nel caso di reiterazione delle suindicate violazioni;
- nel caso in cui l'Appaltatore ponga in essere altre inadempienze, non espressamente citate, ritenute gravi ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione per le singole violazioni contrattuali.

L'Amministrazione si riserva il diritto di far eseguire da altri - **a spese dell'Appaltatore** - il mancato o incompleto o trascurato servizio.

ART. 18

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ferma l'applicazione delle suindicate penali, in caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore, l'Amministrazione ha il diritto di risolvere unilateralmente il contratto con effetto immediato dandone comunicazione all'Appaltatore mediante lettera raccomandata A/R.

Nel caso di risoluzione, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni subiti a causa della risoluzione del contratto.

L'Appaltatore avrà diritto soltanto al pagamento del servizio regolarmente eseguito, decurtato di tutti gli oneri e spese derivanti all'Amministrazione a causa dello scioglimento del contratto.

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

- a) Emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'articolo 3, della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 ed agli articoli 2 e seguenti della legge 31 maggio 1965, n. 575;
- b) Emanazione di sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi dell'Amministrazione, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio;

- c) Violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro;
- d) Decadenza dell'attestazione di qualificazione, per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci, risultante dal casellario informatico,
- e) Fallimento o apertura di altra procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore;
- f) Messa in liquidazione dell'Impresa aggiudicatrice o cessione della relativa attività;
- g) Interruzione non motivata del servizio;
- h) Abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- i) Impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- j) Mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- k) Mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- l) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- m) Inosservanza, nella conduzione del centro di cottura, delle norme igienico - sanitarie previste dalla normativa vigente.
 - n) Mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
 - o) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
 - p) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore;
 - q) Subappalto del servizio;
 - r) Cessione del contratto a terzi;
 - s) Reiterato e immotivato non utilizzo dei prodotti di cui alla Legge n. 488/1999 previsti dal contratto.

ART. 19 RECESSO

L'Amministrazione ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto previo il pagamento di quanto già eseguito dall'Appaltatore.
L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'Appaltatore con un preavviso di venti giorni.

PARTE SECONDA

Titolo IV

Specifiche tecniche del Centro cottura

ART. 20

CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA

Il centro di cottura deve presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente e deve essere tale da assicurare che il tragitto di percorrenza, necessario ad ogni automezzo per il completamento della consegna dei pasti dal centro stesso ai vari centri di ristorazione compresi nel programma di distribuzione, non superi i 30 km.

I locali del centro cottura, **debitamente autorizzati dall'autorità sanitaria locale**, devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (la spaziosità dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente ed alle varietà del menù adottato);

- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza dei roditori, insetti ed altri animali;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati;
- essere dimensionati per la produzione di almeno 1.000 pasti giornalieri;

Limitatamente agli orari di preparazione dei pasti per le scuole, **è fatto divieto di preparare, nel centro di cottura, pasti per altre utenze.**

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, nel centro cucine deve essere prevista:

- la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e all'interno di questi la separazione almeno funzionale tra le diverse lavorazioni;
- la presenza di un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro.

La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate di procedere senza incroci di percorsi sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili. L'Appaltatore dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del centro pasti e delle cucine terminali i cartelli che illustrano le norme di prevenzione ed antinfortunistica.

L'Appaltatore dovrà, inoltre, provvedere:

- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato senza diritto di rivalsa;
- a fornire trimestralmente all'Amministrazione copia di tutte le fatture inerenti all'acquisto dei prodotti lattiero caseari (qualora l'Appaltatore disponga di fatture cumulative, che si riferiscono anche ad acquisti non relativi al presente appalto, dovrà contestualmente fornire apposita documentazione da cui si rilevano i quantitativi impiegati per il solo servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Alghero ed i costi conseguentemente suddivisi), così da permettere al Comune di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi AGEA (regolamento CE n. 2707/2000 e suc. integr.). L'Appaltatore, inoltre, elabora i dati, sulla base dei consumi e del menù, per determinare la disponibilità giornaliera in contributo AGEA e cura la pratica per la domanda di liquidazione che sottoporrà all'Amministrazione per l'attestato di controllo.

Titolo V

Norme concernenti il personale addetto al servizio ristorazione

ART. 21 **PERSONALE**

In materia di personale l'Appaltatore dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'Appaltatore;
- l'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'impresa aggiudicatrice, come numero, mansioni, livello e monte ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta. L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre il diritto di chiedere all'impresa aggiudicatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'impresa aggiudicatrice provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
- l'organico indicato in sede di offerta non può essere diminuito per nessuna ragione. Nel caso in cui il numero di tale personale dovesse risultare insufficiente per l'espletamento del servizio secondo quanto previsto dal presente capitolato, l'impresa aggiudicatrice è obbligata ad integrarlo senza alcun onere aggiunto per l'Amministrazione Comunale. Il personale assente dal lavoro dovrà essere sostituito con personale di pari qualifica.
- il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.
- il personale addetto alla preparazione, consegna e distribuzione dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione.

L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente Appalto:

- le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali;
- le disposizioni normative previste dalle vigenti leggi o dai contratti collettivi di lavoro in materia di Assicurazione sugli Infortuni e Previdenza.

La violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa posta a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto.

L'Appaltatore deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dalla normativa vigente per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

L'Appaltatore deve, altresì, ottemperare a quanto richiesto dal d.lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

L'Appaltatore prima dell'inizio del servizio dovrà:

- fornire l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e di ogni eventuale e successiva variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL).
- fornire il Quadro 770 relativo alle "certificazioni lavoro dipendente, assimilati e assistenza fiscale" e all'IRAP quadro IQ del personale alle proprie dirette dipendenze;
- indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del d.lgs. n. 81/2008 citato e relativa accettazione da parte del medesimo;
- produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto.

L'Appaltatore al termine della gestione del servizio, con la massima tempestività possibile e comunque prima dell'evento, dovrà dare formale notizia della cessazione della gestione alle Organizzazioni sindacali competenti per territorio e alla gestione subentrante, fornendo contestualmente tutte le informazioni utili alla applicazione del CCNL.

ART. 22

APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'Appaltatore.

L'Appaltatore deve, inoltre, attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato dalla categoria.

Tali disposizioni dovranno essere applicate anche al personale socio e dipendente delle società cooperative, così come previsto dalla legge 142/01.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione alle Autorità competenti.

L'Appaltatore dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando l'Amministrazione estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso Appaltatore ed i suoi dipendenti.

ART. 23

RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'Appaltatore si obbliga a dotarsi di responsabile del servizio le cui caratteristiche sono:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi di ristorazione collettiva simile a quello oggetto del presente capitolato speciale, tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare nel territorio del Comune di Aghero un ufficio e un recapito telefonico urbano, che funga da recapito per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.

L'Appaltatore dovrà, inoltre, garantire che il responsabile del servizio sia reperibile nel territorio del Comune per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio.

A tal fine, dieci (10) giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire al Servizio Pubblica Istruzione, comunicazione scritta da parte dell'Appaltatore contenente:

- indirizzo dell'ufficio e relativo numero telefonico;
- nome del responsabile del servizio;
- indicazione del titolo di studio (almeno diploma di laurea e specializzazione in scienza dell'alimentazione o titolo equipollente per legge) e professionalità ed esperienza documentabili nel settore della ristorazione collettiva e scolastica in particolare;
- curriculum professionale;
- dichiarazione che ufficio e responsabile sono operativi a partire dal terzo giorno precedente l'inizio del servizio.

ART. 24

IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla Legislazione vigente, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

L'Appaltatore deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido;

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

Gli indumenti dovranno essere riposti negli appositi armadietti personali a norma di legge. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Appaltatore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- foto personale;
- nome e cognome;
- qualifica;
- nome dell'impresa.

Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare.

ART. 25

FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

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

A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale attraverso propri incaricati; a tale scopo l'Appaltatore informerà il Settore Pubblica Istruzione sulle date di svolgimento dei corsi.

La durata della formazione del personale addetto allo svolgimento del servizio non deve essere inferiore a 20 ore per anno scolastico.

In particolare i temi trattati durante i percorsi formativi sono individuati in :

- o alimentazione e dietetica;
- o autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- o igiene e microbiologia degli alimenti;
- o conservazione degli alimenti;
- o salute e sicurezza sul lavoro;
- o pulizia, sanificazione e disinfezione;
- o comunicazione con l'utenza;
- o organizzazione e tempistica del servizio.

Ogni anno dovrà essere predisposto un piano di formazione e aggiornamento che dovrà essere trasmesso preventivamente all'Amministrazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di verificare le conoscenze acquisite dal personale a seguito della attività di formazione, attraverso la somministrazione di questionari. Nell'ipotesi in cui si riscontrino carenze nelle conoscenze acquisite, l'Amministrazione Comunale potrà obbligare l'Appaltatore a svolgere ulteriori attività di formazione rispetto a quelle minime previste dal Capitolato.

ART. 26

REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire

il costante rispetto dell'organico proposto in sede di offerta. In caso di assenza del personale l'Appaltatore è tenuto a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente.

Titolo VI

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

ART. 27

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle "Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche" (Allegato n.3).

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n° 488 del 23 dicembre 1999 richiede, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali individuati ai sensi della Legge n. 173/1998 art. 8, comma 1, IGP nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

I prodotti biologici specificatamente richiesti dall'Amministrazione Comunale sono:

- legumi secchi e cereali in chicchi (cariossidi): ogni volta che tali derrate sono presenti in menù;
- frutta: tutti i giorni alternando varie tipologie secondo la stagionalità;
- verdure e ortaggi: ogni volta che tali derrate sono presenti in menù come contorno;

Nel caso in cui uno o più prodotti tra quelli richiesti dall'Amministrazione Comunale non fossero disponibili, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'Appaltatore ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente all'Amministrazione l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Nel caso di centro di cottura adibito anche ad altre preparazioni le derrate alimentari destinate alle mense scolastiche devono essere conservate in frigoriferi, celle e

magazzini diversi da quelli utilizzati per lo stoccaggio delle derrate da impiegare in altre preparazioni.

ART. 28

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nel fascicolo "Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e all'igiene degli alimenti. Modalità operative" (Allegato n° 3).

ART. 29

ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle Leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le etichette dei prodotti di cui all'art. 59 della Legge n° 488/99 devono essere conformi alla normativa vigente e devono riportare il nome e l'indirizzo del produttore se trattasi di prodotti freschi e del trasformatore se trattasi di prodotti trasformati.

Nelle etichette dovrà essere specificato il periodo di vita del prodotto. Per i prodotti scaturati a lunga conservazione gli stessi, al momento della consegna da parte del fornitore, dovranno avere un residuo di vita commerciale pari ad almeno un anno. Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.

ART. 30

GARANZIE DI QUALITÀ

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori, anche se semplici commercianti, che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'Appaltatore deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento.

Titolo VII

Igiene della produzione

ART. 31 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dalle "Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e all'igiene degli alimenti.

Modalità operative" (Allegato n°3) di cui al presente Capitolato Speciale.

Tutte le preparazioni nelle diverse fasi devono osservare le "buone norme di produzione" (GMP).

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità alle modalità operative riportate nell'allegato n°3 al presente Capitolato Speciale.

ART. 32 RICICLO

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

Titolo VIII

Tecnologie, manipolazione e cottura

ART. 33 MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità indicate nell'allegato n°3.

ART. 34 PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. I piatti freddi devono essere mantenuti opportunamente protetti con idonei materiali ad uso alimentare.

ART. 35 PENTOLE PER LA COTTURA

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

ART. 36 CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'Amministrazione o proposti dall'Appaltatore in sede di offerta se accettati dall'Amministrazione.
Per tutte le preparazioni si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

ART. 37 PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO PORZIONI

La preparazione e la cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso legume caldo.

E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti.

La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali del centro cottura.

Gli alimenti utilizzati devono essere quelli inclusi nelle tabelle merceologiche di cui all'Allegato n° 3, possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparati nella quantità e secondo le tabelle dietetiche e relativi menù riportati nell'Allegato n°2.

I cibi non appena cotti saranno immessi in apposito contenitore monoporzione atossico da utilizzarsi una sola volta (materiale a perdere) e sigillato a mezzo di una macchina confezionatrice.

Le singole confezioni monoporzione dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi scolastici, secondo gli orari stabiliti dalle competenti Autorità Scolastiche.

A tal fine l'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio di ogni anno scolastico, acquisire gli orari per la mensa, stabiliti da ciascuna Direzione e Presidenza, presso i diversi plessi e ordini scolastici.

Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.

Le porzioni individuali di pane e frutta dovranno essere confezionate singolarmente in appositi contenitori igienicamente idonei.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura.

Le posate, i bicchieri, le salviette e le tovaglette segnaposto dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità ed igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.

In particolare si precisa:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, yogurt;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;

- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifero a + 2° C / + 4° C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali e quali;
- non scongelare all’aria o sotto l’acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10° C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10° C;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare “fondi di cottura” ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- usare esclusivamente sale marino;
- usare brodo vegetale granulare a basso contenuto di glutammato di sodio;
- osservare le grammature degli alimenti previste nell’Allegato n° 2, secondo la suddivisione per ordine di scuola;
- deve tassativamente essere esclusa la compensazione delle grammature previste per ciascun ordine di scuola.

Titolo IX

Specifiche tecniche relative al menù

ART. 38

MENU' E VARIAZIONI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dal menù riportato nell'Allegato n° 2. E' fatto obbligo all'Appaltatore di alternare settimanalmente le cinque variazioni previste e alternare il menù tra periodo invernale ed estivo, secondo le varianti per le scuole dell'infanzia (comprese le sezioni primavera) e per le scuole primarie e secondarie di primo grado.

Di norma i menù non sono modificabili. L'Amministrazione si riserva comunque la possibilità di effettuare variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie e concordando con l'Appaltatore ingredienti e relative grammature.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni 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 (in tal caso i piatti variati devono avere uguale valore economico e nutrizionale);
- su richiesta della A.S.L.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione.

ART. 39 STRUTTURA DEI MENU'

La struttura del menù per tutti gli ordini di scuole è la seguente:

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno
- ◆ pane
- ◆ frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi gusti nella medesima settimana), o yogurt o dessert.

Sono previsti inoltre menù speciali per le seguenti festività:

- natale
- carnevale
- pasqua
- festa di fine anno scolastico

L'Amministrazione Comunale inoltre potrà richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze o a causa di sostituzione del pasto causa rifiuto comprovato e motivato dei pasti forniti.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono essere così composti:

- due panini con prosciutto cotto, crudo o formaggio per la scuola primaria; un panino con prosciutto cotto o formaggio per la scuola dell'infanzia;
- una banana;
- un pacchetto di biscotti secchi;
- un succo di frutta in brick;
- una bottiglia d' acqua naturale in PET da 250 ml

ART. 40
MENU' ALTERNATIVI E DIETE IN BIANCO

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di menù alternativi, per casi circoscritti, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Tale menù conserva la medesima struttura di cui all'articolo 39, ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di formaggi (Parmigiano Reggiano o mozzarella). Altre pietanze alternative dovranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose o culturali, l'Appaltatore è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita in accordo con l'Amministrazione.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

ART. 41
DIETE SPECIALI

L'Appaltatore dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti che ne facciano richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno. La preparazione delle diete speciali deve avvenire presso la cucina con la supervisione di un dietista.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da evitare per la preparazione del piatto richiesto. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

ART. 42
PROGRAMMA DI EMERGENZA

Qualora gli eventi di cui all'art. 38 dovessero protrarsi oltre i due giorni, l'Appaltatore deve garantire la produzione ed il trasporto dei pasti quotidianamente necessari confezionati con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

Titolo X

Norme per la prenotazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti

ART. 43

CONTENITORI PER IL TRASPORTO

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

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

ART. 44

PIANO DEI TRASPORTI

L'Appaltatore deve predisporre il Piano dei trasporti che dovrà far parte del progetto tecnico presentato in sede di offerta e che dovrà contenere il numero dei mezzi

utilizzati per il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle singole scuole nonché gli itinerari seguiti. In particolare, relativamente al trasporto dei pasti pronti si richiede sia organizzato in modo tale che i tempi tra il termine della preparazione e della cottura dei pasti e la consegna presso ciascun refettorio non sia superiore a 40 minuti max. Il tempo tra la consegna ed il consumo non deve essere superiore a 30 minuti. Tali termini sono da considerare perentori.

Il personale adibito al trasporto dei pasti e i mezzi impiegati dovrà scaricare i pasti secondo percorsi formalmente comunicati all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio. Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale specificandone le motivazioni.

ART. 45 MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.

E' 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.

ART. 46 PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO DEI PASTI E ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI

Il personale alle dipendenze dell'Appaltatore deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'Amministrazione e di quello scolastico.

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

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Appaltatore emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Il personale scolastico firmerà per ricevuta restituendone copia all'Appaltatore inoltrando l'originale al competente Settore dell'Amministrazione Comunale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 47 NORME E MODALITÀ' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti preparati in legume caldo devono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isoterfici o termici multi porzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste. Per le consegne Appaltatore dovrà utilizzare appositi furgoni adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65°C per i pasti caldi e non superiore ai 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione secondo le indicazioni dell'autorità scolastica competente fornite all'inizio dell'anno scolastico.

In ogni caso la consegna dei pasti ai singoli plessi non dovrà avvenire prima dei trenta minuti antecedenti l'orario fissato per l'inizio della fruizione della mensa per ciascun ordine di scuola e ciascun plesso scolastico.

I responsabili scolastici provvederanno alla rilevazione quotidiana degli orari di consegna dei pasti.

Parimenti, a cura dell'appaltatore, in orario da concordare con le singole scuole, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto delle mono confezioni.

L'Appaltatore dovrà concordare con i Dirigenti scolastici orari diversi da quelli forniti dall'inizio dell'anno, nel caso in cui si renda indispensabile l'istituzione di turni.

L'Appaltatore deve provvedere a dotare il centro di cottura ed i contenitori di strumenti per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Le rilevazioni delle temperature possono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non dipendente dell'Appaltatore che a sua volta è tenuto a sottoscrivere mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni o contestarle subito facendolo risultare da verbale.

L'Appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti.

Nella predisposizione del servizio l'Appaltatore deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino all'apertura per dare inizio alla distribuzione;
- mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore ai 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- confezionare nei contenitori termici la pasta e il riso, conditi;
- inviare il formaggio parmigiano reggiano alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti;
- inviare alle scuole la giusta quantità di olio extravergine di oliva, sale fino con cui condire gli ortaggi.

La quantità di formaggio grattugiato e di olio extravergine di oliva deve essere maggiorata del 10% rispetto alla quantità complessiva prevista dalle grammature per il totale dei pasti per ogni singolo plesso scolastico.

ART. 48

ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE PASTI

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti risultante dall'elenco di cui all'Allegato n°1 del presente quaderno, trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica dei plessi interessati, sia relativamente all'anno scolastico 2010/2011, sia a quelli successivi.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile.

La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le ore 9,30, comprese eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora.

Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'Appaltatore.

ART. 49

SERVIZIO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI E DISPONIBILITA' SISTEMA INFORMATICO

L'Appaltatore, con proprio personale e nel rispetto del limite orario previsto dal capitolato, è tenuta ad ordinare i pasti direttamente nelle singole classi di ciascun plesso con un sistema informatico che consenta l'esatta attribuzione a ciascun alunno del pasto consumato. Il Servizio Pubblica Istruzione, unitamente alle Istituzioni Scolastiche, provvederà, prima dell'inizio del servizio, a comunicare all'Appaltatore i dati degli alunni iscritti. Il sistema dovrà consentire inoltre la visualizzazione, in una pagina web dedicata, dei dati generali sul consumo dei pasti e a ciascun utente la visualizzazione dei propri consumi e dei pagamenti. La descrizione puntuale delle modalità tecniche utilizzate dovrà essere oggetto del progetto tecnico organizzativo.

In alternativa al sistema informatizzato l'Amministrazione si riserva comunque la possibilità di procedere alla prenotazione con metodi tradizionali, fermo restando che, secondo le direttive del Servizio Pubblica Istruzione, spetta al personale dell'Appaltatore il controllo sui pasti effettivamente consumati dagli alunni e sui relativi pagamenti.

ART. 50

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati e definiti con le Istituzioni Scolastiche. Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dall'Amministrazione Comunale.

La distribuzione sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Appaltatore, che dovrà garantire la disponibilità per tutto il tempo di consumazione dei pasti. Limitatamente alle scuole dell'infanzia e al primo scuola primaria, il personale avrà cura di porzionare le derrate nel caso in cui ciò fosse necessario in relazione all'età degli alunni. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'Appaltatore deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti.

Il numero di personale impegnato, limitatamente al momento di consumazione dei pasti, non potrà essere comunque inferiore a quello indicato nell'allegato n°1. Al termine del servizio l'Appaltatore deve provvedere alla rigovernatura dei tavoli e a raccogliere i rifiuti solidi urbani provenienti dalla consumazione dei pasti nei sacchetti forniti dall'appaltatore, nel rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali delle scuole. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio,

idoneo vestiario, compresi camici, guanti e cuffie protettive, forniti dall'appaltatore, nonché cartellino di identificazione con foto, nome e cognome.

Titolo XI

Pulizia ed igiene delle strutture di produzione

ART. 51

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI AMBIENTI CONFINATI

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

ART. 52

PULIZIA DEGLI IMPIANTI , DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e di confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate.

ART. 53

MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

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

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

I detersivi e gli altri prodotti di pulizia dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

ART. 54 **DIVIETI**

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

ART. 55 **PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA**

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 distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

ART. 56 **RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio.

I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi.

I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

Le spese per il servizio di ritiro sono a carico dell'appaltatore.

ART. 57 **PROGRAMMA E MODALITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente quanto segue nella zona preparazione e cottura alimenti:

– pulizia ordinaria giornaliera, da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione dei pasti, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante cloroattivo o a base di ammonio;

– subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lava verdura, i forni, i fornelli e tutte le attrezzature che

richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante clorattivo, le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante;

Nei magazzini e dispense:

– i pavimenti e gli scaffali devono essere lavati con detergente disinfettante ogni settimana; per le pareti e l'ambiente si procederà ad una pulizia straordinaria periodica almeno due volte l'anno;

Nei Servizi igienici e spogliatoi del personale:

– pulizia giornaliera con detergente disinfettante, pulizia straordinaria, almeno due volte l'anno, degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

Titolo XII

Norme di prevenzione e sicurezza antifortunistica sui luoghi di lavoro

ART. 58

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'Appaltatore 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. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare l'Appaltatore entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (d.lgs. n. 81/08). Resta a carico dell'Appaltatore la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza.

ART. 59

SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'Appaltatore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antifortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e di distribuzione dei pasti secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

ART. 60

NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

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

<p style="text-align: center;">Titolo XIII</p> <p style="text-align: center;">Controlli di conformità della produzione del servizio</p>

ART. 61

DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni di cui al presente capitolato speciale.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del centro cottura e dei locali adiacenti per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

ART. 62

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi dell'A.S.L., il Servizio Pubblica Istruzione, nonché eventuali altri soggetti specializzati, incaricati dall'Amministrazione Comunale.

ART. 63

TIPOLOGIA E MODALITA' DEI CONTROLLI

I controlli di cui all'art. 61 "*Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale*" saranno effettuati secondo la metodologia che i tecnici incaricati riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

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

Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, all' Amministrazione, per le quantità di campioni prelevate.

1) Le ispezioni riguardano:

- stato, condizioni igieniche e relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
 - prodotti semilavorati e prodotti finiti;
 - materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - etichettatura, data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari;
 - modalità di conservazione e stoccaggio nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
 - temperature di servizio delle celle;
 - igiene dell'abbigliamento di servizio del personale;
 - processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
 - modalità di manipolazione e cottura;
 - modalità di distribuzione;
 - lavaggio e impiego dei detergenti e sanificanti;
 - caratteristiche dei detergenti e sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - sgombero rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli impianti;
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione dei servizi;
 - controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
 - controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
 - controllo del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale del Comune e delle Istituzioni Scolastiche;
 - controllo di tutta la documentazione attinente al servizio comprese le schede di rilevazione HACCP;
 - controllo della documentazione relativa alla gestione delle non conformità interne;
 - controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
 - controllo del magazzino;
 - controllo della preparazione e distribuzione delle diete speciali;
 - controllo della correttezza e della completezza degli interventi formativi realizzati per il personale utilizzato nel servizio;
- 2) I controlli sensoriali riguardano la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Appaltatore o dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale o dagli organismi preposti al controllo;
- 3) Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL, da quelli delle Università o da altri laboratori che diano le necessarie garanzie di professionalità e d'imparzialità. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

ART. 64
BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli presso il centro cottura dell'Appaltatore potranno dare luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e a far apporre un cartellino con la scritta " in attesa di accertamento".

L'Amministrazione Comunale provvederà entro due giorni (o comunque entro i tempi minimi necessari alle analisi di laboratorio) a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore; qualora i referti diano esito positivo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi e verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 65

CONTROLLO DELLA QUALITA'

L'Appaltatore deve predisporre ed attuare un piano di autocontrollo igienico (HACCP) impegnandosi a produrne copia e a comunicare trimestralmente all'Amministrazione Comunale il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'appaltatore deve presentare in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Eventuali miglioramenti al progetto di controllo dovranno essere approvati dal Comune.

L'appaltatore deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare all'Amministrazione Comunale ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque, svolte da laboratori pubblici o convenzionati che diano adeguata garanzia di imparzialità e di professionalità.

Qualora l'Amministrazione Comunale rilevi non conformità del prodotto, l'appaltatore deve effettuare controanalisi monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmettere la documentazione all'Amministrazione Comunale.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente all'Amministrazione Comunale e nei casi di non conformità, l'appaltatore si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'appaltatore è tenuta ad informare con immediatezza l'Amministrazione Comunale di eventuali visite ispettive dell'Autorità sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essi effettuati.

ART. 66

MANCATO RISPETTO DELLA NORMA UNI EN ISO 9001:2000

Qualora l'Appaltatore dovesse disattendere la norma UNI EN ISO 9001:2000, o serie successive, relativa ai Sistemi di Qualità aziendale, oltre le penalità previste all'art. 17 del presente Capitolato, l'Amministrazione si riserva di segnalare le non conformità relative sia all'Ente certificatore, sia al SINCERT o ad altro ente deputato all'accreditamento dei sistemi qualità.

L'Appaltatore è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione della serie UNI EN ISO 9001:2000 per tutta la durata dell'appalto.

ART. 67

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve prelevare tre porzioni a campione di ciascun alimento somministrato giornalmente, riporle in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarle in freezer a temperatura di circa -18° per le 72 (settantadue) ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora del prelievo.

ART. 68

RILIEVI DEI TECNICI

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi indicati dall'Amministrazione Comunale.

ART.69

RILIEVI ALL'APPALATORE

L' Amministrazione Comunale farà pervenire all'Appaltatore eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L' Appaltatore è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Comunale, in relazione ai rilievi mossi.

ART. 70

COMITATI DI CONTROLLO DEI GENITORI DEGLI ALUNNI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di regolamentare, con proprio atto, la costituzione e le modalità operative dei comitati di controllo composti dai genitori dei bambini fruitori del servizio di ristorazione scolastica.

L'Appaltatore si impegna a favorire l'attività di controllo dei suddetti comitati sulle diverse fasi del processo e sulla qualità del prodotto erogato, secondo le modalità previste dall'Amministrazione.

ART. 71

QUALITA' PERCEPITA DA PARTE DELL'UTENZA

L'Amministrazione attua iniziative volte a rilevare la qualità del servizio percepita dall'utenza (customer's satisfaction), finalizzata ad implementare iniziative di

miglioramento dello stesso. L'Appaltatore si impegna pertanto a collaborare con il personale del Settore Pubblica Istruzione al fine di facilitare la somministrazione e la successiva elaborazione di strumenti di rilevazione da cui emerga il gradimento o meno del servizio erogato.

L' Appaltatore assume l'onere di intervenire sul processo di produzione e sul prodotto finale al fine di eliminare i rilievi avanzati dall'utenza e migliorare la qualità complessiva del servizio.

PARTE TERZA

Titolo XV
Norme di chiusura

ART. 72
RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare d'appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti, della legge e del regolamento per l'Amministrazione del patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato (Regio Decreto 18 novembre 1923 n. 2440, Regio Decreto 1924 n. 827 e successive modificazioni e integrazioni), che qui s'intendono riportate e approvate per intero nonché le altre Leggi e Regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.

ART. 73
CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Alghero.