

**COMUNE DI MARCIANISE**  
**PROVINCIA DI CASERTA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

*COMUNE DI MARCIANISE*

*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole dell' Infanzia*

## INDICE

### 1 DEFINIZIONI ED OGGETTO

#### 1.1 Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) **Refezione scolastica:** il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni delle scuole dell'Infanzia , oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso le scuole dell'Infanzia statali e comunali paritarie , con sede nel territorio del Comune di Marcianise;
- b) **Amministrazione Contraente:** il Comune di Marcianise;
- c) **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dal Comune di Marcianise, con il Fornitore per l'erogazione dei servizi di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole materne , e degli adulti aventi diritto al pasto operanti nelle Scuole dell'Infanzia con sede nel territorio dell' Amministrazione Contraente;
- d) **Fornitore:** l'impresa o il raggruppamento temporaneo di imprese o il Consorzio che risulterà aggiudicatario della gara;
- e) **Diete:** si intendono le diete predisposte per gli alunni delle scuole dell'Infanzia secondo la vigente tabella dietetica dell'ASL CE /1;
- f) **Sede di Refezione Scolastica:** i luoghi in cui vengono consumati i pasti, c.d. refettori, presso le sedi scolastiche interessate;
- g) **Terminale di preparazione:** **N 9** centri di cottura di proprietà del Comune, individuati presso le seguenti scuole dell'Infanzia :  
**I Circolo Didattico ( Scuola S.Caterina, Agazzi , P.co Felice, );**  
**II Circolo Didattico ( Scuola Pascoli, Neruda );**  
**III Circolo Didattico ( Scuola Pinto, P.zza D'Annunzio );**  
**Scuole Comunali Paritarie ( Scuola via Catena e Manzoni );**
- h) **Terminale di Distribuzione:** le sedi di refezione, adibite al ricevimento dei pasti, nonché i luoghi dove vengono svolte tutte le operazioni preliminari e successive alla distribuzione;
- i) **Stoviglie:** bicchieri, posate, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- l) **Utensileria:** coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaini teglie e quanto altro necessario per la distribuzione dei pasti e per le operazioni preliminari e susseguenti;
- m) **Tovagliato:** tovaglie e tovaglioli monouso in materiale a perdere e riciclabile;
- n) **attrezzature Specifiche per Sede di Refezione e per Terminale di Distribuzione di seguito anche attrezzature specifiche):** carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali/mobili, piani d'appoggio e quanto altro presente nei Centri di cottura e nelle Sedi di Refezione ;
- o) **Attrezzature di Uso Generale per l'erogazione del Servizio di Refezione Scolastica (di seguito anche attrezzature di uso generale):** tutte le attrezzature non legate alla singola Sede di Refezione scolastica ;
- p) **Centro di Produzione Pasti:** ogni Centro di preparazione pasti di proprietà del Comune, per tutta la durata dell'appalto e in caso di non funzionalità dei predetti centri, in quello eventualmente in disponibilità del Fornitore.
- q) **Produzione Pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati, nonché il loro stoccaggio presso i centri di cottura e/o presso il centro di cottura in disponibilità del fornitore;
- r) **Trasporto dei Pasti:** insieme di attività strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per trasferire i pasti dal Centro di Cottura ai refettori. Il Trasporto dei Pasti comprende tutte le attività volte a trasportare i pasti dai Centri di cottura ai refettori;

- s) **Porzionamento e Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento sedi di refezione e distribuzione dei pasti;
- t) **Riassetto Sedi di Refezione:** tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, pulizia dei pavimenti, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti, nonché quanto previsto dall'allegato "adempimenti D.Lgs 155/97 Piano di autocontrollo HACCP";
- u) **Legame fresco-caldo:** modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito della cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

## 1.2 Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina della preparazione e fornitura della Refezione Scolastica alle Scuole dell'Infanzia site nel Comune di Marcianise. Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nei Centri di Cottura di proprietà del Comune e trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo nelle scuole ove non è disponibile il centro di cottura. Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole dell'Infanzia , nonché al personale avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le scuole suddette, nonché pulizia e riassetto dei locali mensa.

### A) Articolazione completa del servizio

L'articolazione completa del servizio comprende:

1. Acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nei Centri di Cottura di proprietà del Comune e verificandosi la non funzionalità di uno o più centri di cottura del Committente si autorizza l'utilizzazione del centro di cottura del Fornitore, trasporto dei pasti con il sistema del legame fresco caldo e fresco freddo in vaschette utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.
2. Fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET (1 bottiglia da 33cl a bambino);
3. Trasporto dei pasti dai Centri di Cottura fino alle Sedi di Refezione;
4. Porzionamento e Distribuzione ;
5. Approntamento Sedi di Refezione, Riassetto delle Sedi di Cottura e Refezione, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quanto altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente

specificato nel presente capitolato. Nelle attività di Riassetto e di Lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.)

6. Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento degli stessi;
7. Fornitura delle stoviglie monouso (materiale a perdere riciclabile) per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso (materiale a perdere riciclabile) e dei vassoi da apporre sul piano di consumazione dei pasti.

La manutenzione dei centri di cottura è a carico del Fornitore. L'Amministrazione contraente fornirà energia elettrica, acqua e servizi igienici e consumo di gas. Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico del fornitore.

Il numero dei pasti, calcolati moltiplicando il numero medio giornaliero degli aventi diritto al pasto (alunni e/o adulti, stimati sulla scorta delle iscrizioni) per i giorni di erogazione del servizio viene così distinto:

- a. periodo 01 Marzo /15/Giugno 2010 e 01 Ottobre / 22 Dicembre 2010 n.139.700 pasti
- b.periodo 07 Gennaio / 15 Giugno 2011 e 01 Ottobre / 22 Dicembre 2011 n.180.400 pasti

I quantitativi dei pasti potranno variare, in eccesso o in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

E' facoltà dell' Amministrazione Contraente variare la modalità di articolazione del servizio, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche.

## 2 INDICAZIONI GENERALI

### 2.1 Quantitativi e durata

Il contratto avrà durata:

- dall'01/03/010 al 15/06/010 e dal 01/10/010 al 22/12/010
- dal 07/01/011 al 15/06/011 e dal 01/10/011 al 22/12/011;

Il servizio comprende la fornitura di pasti differenziati, da erogare solo **su richiesta, nella misura e con le modalità richieste dal Comune** al fine di provvedere all'effettivo fabbisogno alimentare degli alunni ai quali sia effettivamente riconducibile, in base ad idonea documentazione sanitaria, detta speciale necessità dietetica.

L'aggiudicatario del servizio si impegna a fornire su richiesta i pasti differenziati necessari a provvedere all'effettivo fabbisogno alimentare degli alunni per i quali sia stata presentata la documentazione sanitaria contemplata dalla normativa vigente in materia.

L'obbligo del Comune di Marcianise di erogare il regime alimentare differenziato richiesto in forza di idonea documentazione sanitaria verrà pertanto interamente assolto dall'appaltatore.

### Tabella valore presuntivo complessivo dell'appalto è così distinto:

<b>Anno 2010 periodo dal 01.03.2010 al 15.06.2010 e dal 01.10.2010 al 22.12.2010</b>			
Importo complessivo ( IVA inclusa )	Pasti		
€320.000,00	N° 139.700		
<b>Anno 2011 periodo dal 07.01.2011 al 15.06.2011 e dal 01.10.2011 al 22.12.2011</b>			
Importo complessivo ( IVA inclusa )	Pasti		
€388.000,00	N° 180.400		
<b>Valore dell'appalto ( IVA inclusa )</b>			
€708.000,00	N° 320.100		

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati. Il fornitore è tenuto a consegnare quotidianamente un pasto campione per ciascun centro di cottura.

## 2.2 Attivazione del servizio di refezione scolastica

*Il servizio avrà inizio il 01.03/010.* I pasti dovranno essere preparati nei centri di cottura precedentemente indicati, nonché consegnati e scodellati nelle scuole prive di centro di cottura dalle ore 12,00 alle ore 12,30 e per n.5 giorni settimanali di effettiva presenza. I giorni nei quali il servizio dovrà essere offerto sono:

per la scuola dell'Infanzia: dal lunedì al venerdì.

La ditta affidataria dovrà ritirare quotidianamente i buoni pasto da ciascun insegnante responsabile di plesso e previa compilazione di apposita distinta, avendo cura che gli stessi siano in numero corrispondente ai pasti consegnati. I buoni pasto dovranno essere allegati alla fattura. L'importo fatturato sarà liquidato per intero solo se il numero dei pasti fatturati coinciderà con quello dei buoni - pasto consegnati in allegato alla fattura.

Qualora i buoni pasto, allegati alla fattura, siano in numero inferiore a quello dei pasti fatturati, l'Amministrazione pagherà un numero di pasti corrispondente a quello dei buoni pasto consegnati.

Con l'Impresa aggiudicataria il Comune di Marcanise stipulerà un Contratto con il quale verrà regolamentata la fornitura del su indicato servizio.

Il servizio avrà inizio nel mese di Marzo 2010, a partire dalla data comunicata dall'Ente Locale, che sarà presumibilmente l'1/03/010 o successiva qualora la procedura di gara non sia conclusa entro tale data. In quest'ultimo caso, nulla sarà dovuto alla ditta aggiudicataria per l'attivazione del servizio in data successiva a quella suindicata.

Il servizio di refezione scolastica è regolato dalle norme del presente capitolato e del Contratto, che sarà parte integrante del contratto a stipularsi.

## 2.3 Rappresentanti

Il Fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, il **Responsabile del servizio** a cui è affidata la direzione del servizio stesso a tempo pieno e continuativo.

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il **referente responsabile nei confronti della Amministrazione Contraente** e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Tale Responsabile dovrà garantire la **reperibilità e la disponibilità** a recarsi presso l'amministrazione, quando richiesto dalla stessa.

Il Responsabile del servizio dovrà avere almeno **3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva** e il **diploma di scuola alberghiera** o in assenza del diploma predetto **7 anni di esperienza nel medesimo settore** di ristorazione collettiva.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la **verifica della qualità percepita** e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge, del presente capitolato e di quanto indicato nell'Offerta tecnica. Questi garantirà, altresì, la collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Amministrazione Contraente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, età..) il Fornitore provvederà a nominare un **sostituto di pari professionalità** e nel rispetto dei requisiti richiesti.

L'Amministrazione Contraente nominerà a sua volta, un **Responsabile dell'Amministrazione** che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dal Fornitore.

Il Responsabile dell'Amministrazione Contraente dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

## 2.4 Le modalità di espletamento del servizio

### 2.4.1 Prenotazione

Il Fornitore provvederà a ritirare quotidianamente, **entro le ore 10.00**, direttamente presso le scuole, il numero dei pasti che prevede di consumare nel corso della giornata, indicando il numero dei pasti per gli alunni, il numero dei pasti per adulti.

### 2.4.2 Tempo massimo intercorrente tra il confezionamento e la consegna e/o la distribuzione

Il Fornitore dovrà garantire il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione, in contenitori termici in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura non inferiore a 65°C , evitando il doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento e/o congelazioni intermedie.

Il Fornitore, in caso di disservizio dei centri di cottura comunali, dovrà preparare e confezionare i pasti in un centro di cottura proprio. Tale centro di cottura dovrà avere tutti i requisiti previsti dalla vigente normativa.

### 2.4.3 Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore

Il Fornitore dovrà essere in grado di fornire il servizio, anche in caso d'**interruzione** della produzione presso tutti i Centri di Cottura dell'Ente per **causa di forza maggiore**, ovvero in caso d'impossibilità di prestare il servizio dovuto a **sciopero del personale**, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando il proprio centro di cottura , mezzi e attrezzature di trasporto .

### 2.4.4 Fatturazione e pagamenti

I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti prenotati e consegnati.

Qualora i buoni pasto, allegati alla fattura, siano in numero inferiore a quello dei pasti fatturati, l'Amministrazione pagherà un numero di pasti corrispondente a quello dei buoni pasto consegnati.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 30 giorni dalla ricezione delle relative fatture; il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente e/o del responsabile di plesso.

L' Amministrazione Contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra

Il prezzo offerto in sede di gara rimane fisso ed immutato per tutta la durata della fornitura del servizio.

## **2.5 Centro di Cottura del Fornitore**

Il Fornitore deve possedere un centro di cottura, regolarmente autorizzato per la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti in vaschette sigillate sia per pasti convenzionali e sia per pasti speciali ( celiaci ecc. ).

Sono esclusi Ristoranti, Pab o qualsiasi altro locale aperto al pubblico.

Il centro di cottura dovrà avere un dimensionamento dei locali, un numero di attrezzature, personale e di ogni altro fattore necessario per fornire il servizio; deve essere tale da garantire una capacità adeguata per soddisfare la fornitura dei pasti richiesti dall' Amministrazione Contraente.

La distribuzione e le attività propedeutiche e susseguenti alla distribuzione stessa avverranno presso le sedi di Refezione Scolastica.

Il Centro di Cottura dovrà essere munito di idonea autorizzazione sanitaria, emessa dalle Autorità competenti,

Il Fornitore, pur potendo servirsi del Centro di Cottura per la fornitura di pasti a terze parti, estranee all'Amministrazione Contraente, dovrà sempre garantire in ogni momento l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quanto altro venga utilizzato per la fornitura di pasti all'Amministrazione Contraente.

## **4 PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' per le mense scolastiche**

### **4.1 Menù**

I menù ed i pasti dovranno essere predisposti e forniti in conformità a quanto indicato nell'allegato n. 1 (tabelle dietetiche) e nell'allegato contenente le specifiche relative alle derrate alimentari .

**Il menù è definito per cinque settimane così come indicato nell'allegato 1.**

Le derrate per la preparazione dei piatti dovranno corrispondere alle caratteristiche minime indicate nell'allegato 1. I piatti dovranno essere preparati in conformità alle grammature a crudo dei generi alimentari (al netto degli scarti) di cui dell'allegato 1 al capitolato.

Nell'allegato 1 sono riportati il menù, articolato su 2 settimane, e l'elenco dei piatti componenti i menù proposti che rispettano le grammature e i fabbisogni nutrizionali per la tipologia di utente in questione.

Qualunque modifica ai menù dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente e previo accordo ed autorizzazione scritta dall'ASL CE1.

Per gli adulti che consumano pasti nelle mense scolastiche le grammature previste per gli utenti delle scuole dell'Infanzia dovranno essere aumentate di almeno la metà.

## **5 Preparazione dei pasti**

### **5.1 Caratteristiche delle derrate alimentari**

I pasti dovranno essere preparati con **derrate non contenenti prodotti geneticamente modificati**

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

## **5.2 Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.**

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92 *e successive modificazioni e integrazioni*) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie e/o intolleranze alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum, ove esistenti.

***Il Fornitore, a richiesta, dovrà comunicare all' Amministrazione Contraente la lista dei propri fornitori e resta obbligato a comunicare ogni variazione della lista stessa non appena si verifici.***

## **5.3 Approvvigionamento delle materia prime e garanzie di qualità**

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari il Fornitore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Il Fornitore dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all' Amministrazione Contraente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

## 5.4 Conservazione delle derrate

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

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

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

*Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti ittici ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti alle temperature meglio dettagliate nelle tabelle contraddistinte con le lettere 1/A e 1/B.*

Come meglio specificato nel Manuale di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità (FERCO, FIPE) i prodotti cotti, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero alle temperature previste dalla legge.

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

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

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

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

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

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

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

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

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

Tabella n. 1A/ 1/B Temperature di riferimento

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

Fase	Temperature
Scongelamento	+4° C
Stoccaggio di prodotti congelati o surgelati	-18° C
Stoccaggio di prodotti refrigerati	+1/+12 (come in Tab. 2)
Stoccaggio di prodotti a temperatura ambiente	+18/+20 C°
Cottura	+75°C del prodotto
Riscaldamento	+75°C del prodotto
Somministrazione piatti freddi	+ 10°C.
Somministrazione piatti caldi	+65°C al cuore del prodotto
Trasporto di pietanze calde	+65° C
Trasporto di pietanze fredde	da 0°C a 4°C

**Tab. 1/B: Temperature di conservazione dei prodotti refrigerati**

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

## 5.5 Riciclo

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

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

## 6 Produzione dei Pasti

### 6.1 Preparazione dei pasti

**I pasti dovranno essere preparati presso i Centri di Cotture di proprietà comunale**

### 6.2 Manipolazione e cottura

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

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

### **6.3 Tecniche di preparazione e cottura**

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione, su richiesta, delle Amministrazioni Contraenti un piano dettagliato contenente:

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

### **6.4 Preparazione delle carni**

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

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

### **6.5 Preparazione di piatti freddi**

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

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

### **6.6 Lavaggio dei vegetali**

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

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

## **6.7 Operazioni preliminari alla cottura.**

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

- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate.
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato confezionato.
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. E' tassativamente vietata la pratica della ricolmatura.
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo;
- sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.

## **6.8 Pentolame per la cottura**

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

## **7 Il trasporto dei pasti dai Centri di Cottura alle Sedi di Refezione**

### **7.1 Contenitori per il Trasporto**

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dal **Centro di Cottura** alle singole Sedi di Refezione

Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione sopra indicate secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati nel presente capitolato e nel disciplinare di gara.

Le vivande devono essere trasportate in contenitori termici in modo che i cibi giungano al consumatore a idonea temperatura, evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento e/o congelazioni intermedie. I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali dovranno essere collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione dei pasti ai bambini, il mantenimento delle temperature previste per legge.

Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi, piatti e contorni) dovranno essere trasportati nei contenitori precedentemente descritti distinti per sede di refezione.

La temperatura, allo scodellamento non deve essere superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa vigente.

Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta del Fornitore, in quanto esse non incidono sulla funzionalità del contenitore.

All'esterno, sul contenitore, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- Sede di Refezione
- Il contenuto della cassa
- Il numero dei pasti

### **7.2 Mezzi adibiti al trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotericamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere, gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana

I mezzi dovranno recare la scritta esterna "Trasporto pasti".

## **8 Distribuzione dei pasti**

### **8.1 Attività propedeutiche alla distribuzione**

Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica. A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a  $>65^{\circ}\text{C}$  al cuore. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura  $<7^{\circ}\text{C}$  al cuore. Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli, con tovaglie monouso, con posate, tovagliolo di carta, bicchiere, bottiglia dell'acqua, pane sigillato in apposita confezione e vassoi;

Il Fornitore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove, eventualmente, collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quanto altro necessario per la consumazione del pasto.

### **8.2 Distribuzione ai tavoli**

E' prevista, sempre a cura del fornitore, la distribuzione al tavolo. Dovranno essere effettuate, laddove richiesto, le operazioni di sbucciamento della frutta. Il fornitore dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli e dei pavimenti, al lavaggio delle stoviglie e a quanto altro necessario per l'espletamento completo del servizio.

La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- il personale deve indossare il camice bianco o divisa idonea di colore bianco, che deve essere sempre pulito;
- deve togliere gli anelli e ori in genere; lavare accuratamente le mani;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti, le bottiglie da 33 cl a commensale e i vassoi;
- la quantità e la qualità dei cibi da distribuire dovrà essere quella predefinita;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

## **9 Operazioni di riassetto SEDI DI REFEZIONE**

### **9.1 Contenuto dell'obbligo di Riassetto**

Il Fornitore dovrà provvedere al riassetto delle Sedi di Refezione. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire saranno regolamentati dal capitolato speciale d'appalto eventualmente integrato dal fornitore con un proprio, adeguato e dettagliato "PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE", che il Fornitore dovrà elaborare entro 15 giorni dalla data di attivazione del servizio.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia. In ogni caso, i prodotti utilizzati, dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CEE.

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Il Fornitore deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, alla Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

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

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

## 9.2 Smaltimento Rifiuti

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del fornitore.

Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti dalle sedi di proprietà comunale sono a carico della Amministrazione Contraente.

### **Tabelle: Piano di pulizia e disinfezione**

**Tab. 2/B: Locale di preparazione dei cibi/Locale delle sedi di refezione delle Pubblica Amministrazione**

<b>Frequenza</b>	<b>Operazione</b>	<b>Detergente</b>
Ad ogni uso o ogni volta che si usano alimenti di diversa natura	Lavare posate e stoviglie Piani di lavoro, coltelli da cucina bilance, affettatrici, cuocipasta Frullatori, tritacarne, tritaverdure grattugie, impastatrice, ecc.	
	Forni	
Giornaliera	Lavare i lavelli e le vasche Lavare la lavastoviglie Lavare i piani di lavoro Lavare i piani di cottura Lavare tavoli, sedie e pavimenti Lavare i mobili e di tutti gli arredi preesistenti Disinfezione delle stoviglie	
Settimanale	Lavare i frigoriferi Lavare le porte Lavare le cappe aspiranti Lavare i forni Lavare le griglie o i pozzetti di scarico Lavare i sotto tavoli ed i ripiani	
Semestrale	disinfezione, derattizzazione e disinfestazione	

**Tab. 2/C: Locale per la raccolta dei rifiuti giornalieri**

<b>Frequenza</b>	<b>Operazione</b>	<b>Detergente</b>
Giornaliera	Lavaggio contenitori	
Semestrale	Disinfestazione	
	Derattizzazione	

## **10 Stoviglie e Tovagliato**

Per ogni scuola dell'Infanzia il Fornitore dovrà fornire il set per la consumazione dei pasti , costituito , per ciascun utente, dai seguenti elementi: da forchetta, coltello, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo colorato a doppio velo, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n. 777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M. 22. 07.1998, n. 338.

Il kit monouso (posate, bicchiere e tovagliolo) dovrà essere posto in confezione di polipropilene termosaldata.

Le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc. (es.metodo ASTM D882).

## **11 Personale**

### **11.1 Requisiti minimi per il personale incaricato dal Fornitore e addetto all'erogazione del servizio**

Il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato, garantendo un rapporto operatore/utente massimo 1/30 al momento della distribuzione, che consenta il mantenimento ottimale della temperatura dei pasti e la distribuzione in un tempo massimo di 15 minuti.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

Le cuoche dovranno avere di norma 3 anni di esperienza e il diploma o attestato di scuola alberghiera o in assenza del diploma o attestato 3 anni di esperienza nella ristorazione collettiva e possesso di qualifica.

La Direzione del servizio di refezione scolastica verrà affidata ad un Responsabile del Servizio così come previsto nel paragrafo 2.3.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard di cui sopra il Fornitore dovrà entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all' Amministrazione Contraente per l'approvazione formale. In mancanza di siffatta approvazione il Fornitore non potrà procedere ad alcuna variazione. Il Fornitore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80, art. 42).

Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome del Fornitore ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni previste ai sensi del D.D.R. n. 46/05 (attestato di formazione e/o aggiornamento per alimentaristi).

L' Amministrazione Contraente potrà richiedere al Fornitore, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso il Fornitore dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri. Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D.Lgs. 626/94, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE).

Il Fornitore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

A tal fine l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere al Fornitore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

Il personale deve essere indicato nel libro paga del Fornitore.

Il Fornitore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui il Fornitore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'Amministrazione si riserva di chiedere copia dei contratti individuali stipulati dal fornitore con il personale adibiti all'esecuzione del contratto.

## **11.2 Formazione del personale**

Il Fornitore all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

## **12 Controlli di qualità della produzione e del servizio**

### **12.1 Controlli previsti dalla legge**

Fermo il diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

### **12.2 Diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente**

E' facoltà dell'Amministrazione Contraente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà dell'Amministrazione Contraente disporre senza limitazione di orario la presenza presso i Centri di cottura di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato .

### 12.3 Tipologia dei controlli

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

#### a) controlli a vista del servizio:

- controllo del registro pulizia e disinfestazione;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- 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;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle dietetiche e nutrizionali;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;

#### b) controlli analitici

durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Contraente effettuerà prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

### 12.4 Blocco delle derrate

L'Amministrazione contraente potrà a seguito di controlli analitici imporre al Fornitore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Amministrazione Contraente provvederà a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato e nel Contratto, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

## 12.5 Magazzino derrate

Il Fornitore dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la scadenza degli alimenti o termine minimo di Conservazione (TMC), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, in conformità al Manuale di HACCP previsto dalla legge 155/1997.

## 12.6 Metodologia del controllo ispettivo

L'Amministrazione Contraente può richiedere agli organismi preposti prelievi periodici e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti.

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 Contraente per le quantità di campioni prelevate.

## 12.7 Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare giornalmente almeno 50 grammi di ciascun prodotto alimentare somministrato nel corso della giornata di riferimento, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura non superiore a 2 gradi centigradi per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo.

## 12.8 Rilievi tecnici

Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati e/o delle Amministrazione Contraente.

## 12.9 Contestazioni e penali

L'Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo faranno pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dall'Amministrazione Contraente, la stessa, salvi gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il **risarcimento dei danni** e applicherà le seguenti **penali**:

1. In caso di ritardo nell'attivazione del servizio rispetto ai tempi indicati dal Responsabile del servizio P.I. del Comune il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a **€ 250** per ogni giorno solare di ritardo.
2. Per ogni giorno di mancata erogazione del servizio presso ciascuna sede indicata nel Capitolato anche se imputabile all'interruzione della produzione presso i Centri di Cottura per causa di forza maggiore ovvero all'impossibilità di erogare il servizio a causa di sciopero del personale, il Fornitore medesimo sarà tenuto a corrispondere una penale pari al corrispettivo che lo stesso avrebbe dovuto ricevere, calcolato sulla media giornaliera dei pasti erogati nel mese precedente (o frazione di questo qualora non sia trascorso un mese dall'inizio della prestazione), maggiorato del 5%. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 250 Euro. Resta inteso che per mancata erogazione del servizio si intende anche un ritardo superiore a sessanta minuti rispetto agli orari convenuti per la consegna e/o distribuzione dei pasti indicati nel paragrafo 2.4.2 del Capitolato speciale d'appalto.

3. In caso di ritardo nella consegna dei pasti superiore ai quindici minuti ma inferiori ai trenta minuti, rispetto agli orari convenuti per la consegna e/o distribuzione dei pasti indicati nel paragrafo 2.4.2 del Capitolato speciale d'appalto, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 5% del valore dei pasti consegnati in ritardo. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 200 Euro.
4. In caso di ritardo nella consegna e/o nella distribuzione dei pasti superiore ai trenta minuti ma inferiore ai sessanta minuti, rispetto agli orari indicati nel paragrafo 2.4.2 del Capitolato tecnico, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 7% del valore dei pasti consegnati in ritardo. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 300 Euro.
5. In caso di variazione del menù non concordato con l'Ente, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari a 1 Euro a pasto.
6. **In caso di mancato rispetto delle grammature indicate nell'allegate tabelle dietetiche, alle quali si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari a 0,50 Euro a pasto.**
7. Nei casi in cui, a seguito dei controlli eseguiti dall'Ente e/o dagli Organismi preposti, a norma dei paragrafi 12.2 e seguenti del Capitolato, venga riscontrata la medesima carenza per più di due volte consecutive, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari ad Euro 150.
8. In caso di mancato rispetto delle modalità di confezionamento, di trasporto e di consegna dei pasti meglio descritte nel paragrafo VII del Capitolato Speciale d'Appalto al quale si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari ad Euro 1 a pasto.
9. In caso di rilevazione di temperature dei cibi diverse da quelle previste nelle Tabelle 1A ed 1B riportate al paragrafo 5.4 del Capitolato Speciale d'Appalto, al quale si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a 0,50 Euro a pasto.
10. In caso di ritardo nella redazione del PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE rispetto al termine indicato nel paragrafo 9.1. del Capitolato Tecnico, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari a 50 Euro per ogni giorno di ritardo. Per ogni mancata attuazione del piano predetto, come meglio descritto nel paragrafo IX del presente Capitolato al quale si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a 100 Euro.
11. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi verranno contestati al Fornitore dall'Ente; il Fornitore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni all'Ente nel termine massimo, decorrente dalla stessa contestazione, di:
  - giorni 3 (tre), per l'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10 e 11;
  - giorni 8 (otto), per l'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi 8, 9 e 12.Qualora dette deduzioni non siano ritenute accoglibili a giudizio dell'Ente, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate.

12. L'Ente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà compensare i predetti crediti con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dei servizi resi dal Fornitore, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzioni, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.
13. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.
14. Il Fornitore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Ente a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.
15. In caso di inadempimento del Fornitore, resta ferma la facoltà dell'Ente di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Contratto addebitando al Fornitore i relativi costi sostenuti.

### **12.11 Autocontrollo**

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43 e 96/3 di cui al D.lgs 155/97 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, **le imprese del settore alimentare devono garantire** che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la **sicurezza degli alimenti** e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il **sistema HACCP**.

Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare dovranno essere documentate dal fornitore le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo di cui alla tabella A di seguito riportata (Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo)

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia sotto elencate. Analisi batteriologiche e chimiche mensili su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambiente di lavoro ed attrezzature. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione.

In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Contraente adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Contraente senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

## **Tabella A: Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo**

<b>Documentazione formale:</b>
Documento di convenzione stipulata dalla Ditta con il laboratorio di analisi per l'autocontrollo
Copia dell'attestato di accreditamento (n. di riconoscimento) ministeriale del laboratorio di analisi per l'autocontrollo.
<b>Applicazione sistema HACCP:</b>
Documentazione dettagliata del diagramma di flusso delle produzioni aziendali ed
Individuazione della fasi del processo produttivo;
Scelta e verifica dei fornitori con acquisizione dei loro programmi di controllo sulle
materie prime ed attuazione di piani di monitoraggio;
Elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati
Elaborazione del documento relativo all'individuazione del PCP (Punti critici di processo)
In ogni fase operativa, dalla ricezione merci al trasporto degli alimenti presso i punti di refezione.
Elencazione dei pericoli individuati in ogni PCP;
Identificazione dei rischi in ogni PCP;
Elencazione delle misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc);
Frequenza della taratura degli strumenti di misurazione;
Applicazione del manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europea dalla FERCO e FIPE
Sistema di registrazione dei dati:
Raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema HACCP;
Relazione dettagliata, registrata delle eventuali azioni correttive da adottare
Procedure igieniche generali dell'impianto:
Individuazione del personale responsabile del controllo di qualità e di sanificazione ambientale;
Predisposizione de relazioni tecniche e/o di annuali relativi alle caratteristiche degli impianti e delle attrezzature dell'azienda a fini di una corretta procedura di sanificazione;
Schede tecniche dei prodotti utilizzati nella sanificazione
Documentazione delle verifiche del sistema di sanificazione;
Approvvigionamento idrico;
Smaltimento acque reflue e civili e tecnologiche;
Lotta ad insetti e roditori: schede tecniche delle esche e dei prodotti utilizzati, planimetria dello stabilimento con evidenziazione del posizionamento delle schede periodiche di intervento;
Individuazione del personale o della ditta esterna responsabile delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

### **12.12 Sistema di Qualità**

Il Fornitore all'attivazione del servizio dovrà predisporre il manuale di sistema di qualità a fronte della norma della serie UNI-EN- ISO 9001:2000 per la quale è certificato.

### **12.13 Controlli indicati dal Fornitore in Offerta**

Il Fornitore dovrà presentare il piano annuale delle ispezioni che saranno svolte dagli organismi.

### **13 Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica**

Il Fornitore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine verrà effettuata mediante somministrazione di un:

- Questionario trimestrale per sede di refezione, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio nominato dal Fornitore.

Inoltre, il Responsabile del servizio nominato dal fornitore dovrà garantire la sua presenza costante presso i plessi scolastici a garanzia della qualità del servizio, intrattenendo a tale scopo rapporti con il Responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente.

Il questionario, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno e la qualifica del compilatore.

Saranno previste schede di rilevazione degli scarti (avanzi del pasto) per la verifica del gradimento dei commensali e verranno analizzate le motivazioni legate al mancato gradimento (qualità del pasto, gusto, etc.) del pasto con l'individuazione dei correttivi da apportare ai menù o al servizio. Nello svolgimento di tale attività sarà indispensabile la collaborazione dei responsabili del servizio per l'Amministrazione e per il Fornitore.

**1.3.1 A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione Contraente il responsabile del servizio del Fornitore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.**

IL DIRIGENTE IV SETTORE  
Dott. Angelo Laviscio

---