

COMUNE DI CISLAGO

Provincia di Varese

Capitolato per l'affidamento del servizio di fornitura e somministrazione dei pasti ad Alunni e Insegnanti dell'Istituto Comprensivo di Cislago, anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto del capitolato

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa scolastica da parte del Comune di Cislago (di seguito chiamato Comune) ad imprese di ristorazione specializzate (di seguito Ditta), che utilizzeranno una cucina condotta direttamente dalla Ditta appaltatrice.

Il servizio prevede la preparazione ed il trasporto dei pasti, costituiti come da menù (art.33) mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multiporzione, presso i plessi scolastici, la fornitura di diete personalizzate, l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, la fornitura delle stoviglie in materiale plastico "usa e getta" per il pranzo, di tovagliette e tovaglioli di carta e di tutti gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nonché di camici e cuffie monouso per i visitatori, lo sparecchiamento dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia e sanificazione del refettorio, dei locali accessori, dei bagni e antibagni annessi al refettorio, il ritiro dei contenitori sporchi., la pulizia delle aree esterne (art. 46). Nell'appalto è compreso altresì il mezzo attrezzato per la veicolazione dei pasti nei plessi scolastici, la disinfezione, disinfestazione e derattizzazione nonché la pulizia straordinaria dei locali di ristorazione scolastica (art.42), la fornitura dei prodotti, del materiale e delle attrezzature per la raccolta dei rifiuti e per la pulizia ordinaria e straordinaria, i prodotti e relativi dosatori automatici per il funzionamento della lavastoviglie e quelli di consumo quali la carta igienica, la carta asciugamani, il sapone liquido, ecc.

Il Comune potrà richiedere altresì la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni particolari.

Art. 2 Durata dell'appalto e calendario del servizio

Il servizio è relativo agli **anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012** (secondo il calendario scolastico regionale, così come approvato dall'Istituto Comprensivo di Cislago). E' facoltà del Comune rinnovare l'affidamento per un ulteriore anno scolastico, alle medesime condizioni con atto espresso.

Il servizio di ristorazione scolastica verrà effettuato, tenuto conto della riforma scolastica conseguente all'attuazione del D.L. 137/2008 convertito, con modificazioni, in L. 169/2008, secondo il calendario scolastico ministeriale e dell'Istituto Comprensivo Statale di Cislago, nei mesi e giorni di effettivo funzionamento delle scuole e sulla base dei rientri pomeridiani approvati dalle competenti Autorità scolastiche. I giorni settimanali di erogazione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole potrebbero mutare nel corso del contratto in base ai rientri pomeridiani programmati dalla competente autorità scolastica. Nel vigente anno scolastico 2009/2010 il servizio viene effettuato nei giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano, e precisamente dal lunedì al venerdì per la Scuola Primaria e nei giorni di martedì e giovedì per la Scuola Secondaria di primo grado; di Martedì presso la Scuola Primaria il servizio è organizzato su due turni.

Si precisa che, in relazione alle scelte che saranno effettuate in base alla sopracitata riforma scolastica, il servizio potrebbe essere chiesto per entrambi gli ordini di scuola o potrebbe non essere del tutto richiesto. Nel caso in cui il servizio non dovesse essere attivato presso uno o entrambi gli ordini di scuola (per effetto delle scelte connesse alla riforma scolastica come detto innanzi), nulla sarà dovuto alla Ditta e quindi essa non potrà pretendere alcunché a titolo di risarcimento, rimborsi o indennità comunque denominate.

Nel caso in cui il servizio venga effettuato dovrà svolgersi con le modalità, i tempi ed i prezzi di cui al presente capitolato e come meglio definiti a seguito della gara d'appalto.

Il servizio dovrà sempre essere effettuato qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti.

Non è fissato alcun numero minimo di pasti da garantire da parte del Comune, né giornalmente, né settimanalmente, né mensilmente, né annualmente. Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti al Comune.

La Ditta si impegna ad iniziare il servizio alla data effettiva che sarà comunicata dal Comune.

Il Comune potrà far sospendere il servizio in occasione di festività o di particolari necessità locali, senza che per questo la Ditta possa avanzare richiesta di compensi o di riserve.

Art. 3 Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni di scuola elementare e media, da insegnanti o operatori incaricati dell'assistenza e da quanti specificatamente autorizzati dal Comune, tramite il competente servizio comunale, e qui non individuati.

Art. 4 Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

1. Scuola Elementare con servizio al tavolo

Pasti medi settimanali: 1140

2. Scuola Media con servizio self service

Pasti medi settimanali: 50

Art. 8

Modalità di svolgimento del servizio

L'ordinazione dei pasti da veicolare presso i refettori è effettuata da personale del Comune o della scuola, se autorizzato dal Comune, attraverso un ordine giornaliero comunicato telefonicamente o via fax entro l'orario che verrà stabilito.

I pasti veicolati con mezzo della Ditta dovranno essere forniti dalla stessa, in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù concordati.

La Ditta è tenuta inoltre a fornire giornalmente le diete speciali di cui agli artt. 31 e 32.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla Ditta, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

La distribuzione dei pasti presso il refettorio della scuola primaria sarà effettuata con modalità *al tavolo* da personale dipendente dalla Ditta.

La distribuzione dei pasti presso il refettorio della scuola secondaria avverrà con modalità self service.

Il personale della Ditta dovrà essere tecnicamente preparato, dovrà essere munito di tesserino di riconoscimento visibile all'utenza ed in possesso di abilitazione sanitaria rilasciata dall' A.S.L., se richiesta dalle norme vigenti. Nei confronti di detto personale il Comune si riserva di esprimere il proprio gradimento.

Il Comune:

- Fornisce i locali destinati all'espletamento del servizio di distribuzione dei pasti;
- Fornisce l'acqua calda e fredda, il gas metano, l'energia elettrica (luce, forza motrice) ed il riscaldamento; il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione;
- Provvede alla rimozione dei rifiuti solidi urbani depositati nel centro di raccolta adiacente il recinto scolastico;
- Provvede alla manutenzione straordinaria degli impianti e delle attrezzature, fatti salvi i danni imputabili alla non corretta gestione o uso degli stessi;

Art. 9

Interruzione del Servizio

Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso od abbandonato dalla Ditta, pena le responsabilità civili e penali previste dalla legge, salvo cause di forza maggiore.

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 rispettivamente della Ditta come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta dovranno di norma, quando possibile in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, o eventi improvvisi, non prevedibili, che non consentano la preparazione di piatti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone tempestiva comunicazione al Comune, per iscritto, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione il Comune potrà sostituirsi alla Ditta per l'esecuzione d'ufficio, con onere a carico della Ditta stessa.

Art. 10 Canone d'appalto

Il canone d'appalto è pari all'importo da corrispondere alla Ditta per ciascun pasto fornito e distribuito. Il prezzo di ogni singolo pasto fornito e distribuito è stabilito in € (*da stabilirsi tramite gara*)=IVA esclusa, comprensivo di tutti i servizi connessi previsti nel presente Capitolato. Tale prezzo non potrà essere variato per l'intera durata dell'appalto (anni scolastici indicati);

Importo totale presunto dell'appalto: € 437.100,00.

Art. 11 Cauzione definitiva e spese contrattuali

Prima della stipula del contratto d'appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà prestare una cauzione in ragione del 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate nei modi previsti dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione può essere costituita con fidejussione bancaria o polizza assicurativa. Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra spesa agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della Ditta.

Art. 12 Sub-appalto del servizio

E' vietato alla Ditta la cessione o il subappalto, anche temporaneo o parziale del servizio in oggetto, fatto salvo i servizi di pulizia e sanificazione locali e trasporto dei pasti, per i quali in ogni caso la Ditta dovrà chiedere preventiva autorizzazione dell'Ente.

Art. 13

Sostituzioni della Ditta aggiudicataria

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della Ditta in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà ad aggiudicare l'appalto alla seconda Ditta classificata.

TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 14 Assicurazioni

L'appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, dovrà essere in possesso con primario assicuratore (e mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e proroghe) un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di:

Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni arrecati a terzi (tra cui il Comune di Cislago) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro e prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:

- Danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- Danni arrecati a terzi da dipendenti, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore - che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;

Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO): per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'appaltatore si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a € 1.500.000,00 per persona, e prevedere, tra le altre condizioni l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", e la "Clausola di Buona Fede INAIL"

L'operatività o meno delle coperture assicurative tutte, e/o l'eventuale approvazione espressa o tacita della Stazione Appaltante sull'assicuratore prescelto dall'appaltatore o sulle polizze presentate – di cui si invierà copia all'Ufficio Cultura e Istruzione - non esonerano l'Appaltatore stesso dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative.

La Stazione Appaltante sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative stipulate dall'appaltatore.

Ogni documento comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'Amministrazione Comunale a semplice richiesta.

Art. 15
Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della Ditta.

Art. 16
Obblighi Normativi

La Ditta deve attuare la osservanza di norme, che si intendono qui tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul 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.

TITOLO III
PERSONALE

Art. 17
Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta regolarmente autorizzato.

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

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dalla Ditta.

Art. 18
Organico addetti

In sede di offerta la Ditta presenta un piano dell'organico che sarà posto in servizio presso i centri di refezione del Comune di Cislago, che dovrà prevedere:

- addetti al servizio, indicando il rapporto numero pasti/ numero di addetti alla distribuzione assegnato ad ogni singola refezione, tenendo conto che presso la *Scuola Primaria* la distribuzione deve essere effettuata a cura del personale della Ditta ed iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere, sia per il primo che per il secondo turno; presso la *Scuola Secondaria* la distribuzione avviene tramite sistema self-service.
- n° 1 Responsabile dell'esecuzione del servizio in loco o n° 1 figura tecnica con responsabilità organizzative per ciascuna refezione;
- n° 1 Direttore del servizio.

Addetti al servizio: Gli addetti alla distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti

spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico. Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti stabilito.

Responsabile dell'esecuzione: la Ditta deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio o la figura tecnica con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso, per ogni plesso.

Direttore del Servizio: è addetto alla Direzione e Controllo delle attività annesse alla preparazione dei pasti per le scuole, alla consegna e distribuzione, nonché incaricato a coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto; deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio; deve essere un Tecnologo Alimentare, in possesso del titolo accademico conseguito in 5 anni (o titolo di studio equipollente), o una figura professionale con un titolo di studio inferiore (Diploma) in possesso di un'esperienza di almeno 5 anni nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica. In caso di sua assenza o impedimento, la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore e darne comunicazione al Comune. Il Direttore del Servizio è tenuto a partecipare ad almeno n° 3 sedute di Commissione Mensa nel corso dell'anno scolastico, convocate in forma scritta dall'Ufficio competente del Comune con almeno 1 settimana di anticipo.

Il piano dovrà contenere indicazione del numero degli addetti per ogni refettorio, mansioni, livello e monte ore, da esplicitare in specifiche tabelle.

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

E' fatto obbligo alla Ditta di segnalare al Comune quei fatti e circostanze che, rilevati dal personale addetto all'espletamento del proprio compito, possono influire negativamente sul regolare svolgimento del servizio.

Art. 19

Formazione e addestramento

La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati. A tale scopo la Ditta informerà il Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

Art. 20

Applicazioni contrattuali

La Ditta deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali.

La Ditta è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo

la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Il costo della fornitura pattuito è fisso e invariabile, non soggetto a revisione prezzi per tutta la durata dell'appalto.

Art. 21

Disposizioni igienico – sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., al D.Lgs. n. 155 del 26/05/1997, al D.Lgs. n. 156 del 26.05.1997, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie autoapplicative non condizionate.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 22

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino della Ditta devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle *Table Merceologiche* allegate al presente Capitolato.

La Ditta deve inviare al Comune, dopo l'aggiudicazione e prima dell'inizio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari, le schede tecniche degli alimenti utilizzati, con l'eventuale nome commerciale dei prodotti utilizzati, i nominativi dell'azienda fornitrice e loro idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità degli alimenti alle vigenti leggi in materia.

La Ditta ha l'obbligo di fornire prodotti alimentari nei quali siano assenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Le carni fornite dalla ditta appaltatrice devono attenersi a tutte le disposizioni sanitarie vigenti in materia. Su richiesta del Comune, dovranno essere esibite le dichiarazioni attestanti la provenienza delle carni e le modalità di allevamento e di produzione.

Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi impreveduti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come per es. BSE – mucca pazza; influenza aviaria) anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù e/o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Art. 23

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana e prive del bollo CEE per gli alimenti di origine animale.

Art. 24
Garanzie di qualità

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

TITOLO V
IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 25
Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico da quanto previsto dal D.lg.vo 193/2007 e normativa collegata.

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

La Ditta deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

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

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

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

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Art. 26
Piano di autocontrollo

In sede di offerta la Ditta presenta il piano di autocontrollo e sistema H.A.C.C.P. completo, dall'approvvigionamento alla sanificazione, in conformità alle vigenti prescrizioni di legge.

La Ditta deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del presente piano di autocontrollo e comunicarne per iscritto il nominativo al Comune.

Art. 27
Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e 4° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C.

Art. 28

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 VI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 29

Manipolazione e cottura

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

La conservazione dei piatti freddi precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 30
Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate.
- Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

Art. 31
Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox .

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 32
Condimenti

Le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori condite con le seguenti modalità:

- olio extra vergine di oliva;
- il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale;
- per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano;
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva a crudo, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987;
- il condimento con olio extravergine di oliva deve essere aggiunto al momento della distribuzione;
- altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

TITOLO VII MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 33 Struttura del menu'

In fase di progetto la Ditta dovrà predisporre un menù tipo (tabella dietetica) su 6 settimane di distribuzione in versione invernale (indicativamente da Ottobre ad Aprile) e in versione estiva (indicativamente da Maggio a Settembre).

Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

- 1° Piatto;
- 2° Piatto;
- Il 1° e il 2° piatto possono essere sostituiti da un Piatto Unico se e quando previsto dal menù;
- Contorno: con verdura di stagione cotta o cruda;
- Pane: secondo la tabella dietetica;
- Frutta: un frutto fresco di stagione (offerta in non meno di 3 diversi tipi nella medesima settimana) o uno yogurt o gelato.
- Bevande: acqua minerale naturale: **agli utenti sarà servita acqua potabile corrente in brocche di plastica lavabile con coperchio, prelevata dai rubinetti dei refettori. Tuttavia la Ditta deve essere disponibile, qualora si renda necessario, fornire acqua minerale naturale in bottigliette da ml.250. Pertanto nella offerta economica, la Ditta indicherà il costo unitario del pasto con acqua in brocca e il costo con acqua minerale naturale in bottiglia da ml. 250.**

Nella composizione del menù la Ditta dovrà tenere conto della tabella allegata "Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana", tratta da *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* approvate dalla Conferenza Stato-Città-Regioni.

Inoltre deve essere proposta la composizione del cestino freddo che il Comune può richiedere alla Ditta in occasione di gite scolastiche o in caso di emergenze.

Dopo una fase iniziale di somministrazione, sentita la commissione mensa e valutate eventuali osservazioni da parte del competente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (ASL), i menù proposti possono essere oggetto di variazione al fine di migliorare l'aderenza al gusto collettivo e al contesto delle abitudini alimentari, di tenere conto della soddisfazione da parte dell'utenza, di dare valenza educativa alle proposte di "alimenti critici" secondo scansioni ed abbinamenti mirati all'interno del menù o anche di rispondere all'introduzione di specifiche disposizioni legislative. Le variazioni concordate non possono comportare oneri aggiuntivi per il Comune.

In ogni caso le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto del Comune. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla Ditta senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

La Ditta può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio Comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei casi di seguito elencati:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

La Ditta è inoltre obbligata alla predisposizione ed alla somministrazione di speciali pasti relativi a regimi dietetici particolari, senza alcun diritto a maggiorazione.

Art. 34 Diete Speciali

L'Appaltatore è tenuto a predisporre diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante la presentazione, al competente ufficio comunale, di certificazione medica; quest'ultima deve indicare non in modo generico, ma dettagliato la dieta specifica (composizione, grammature, apporto calorico ecc.) la quale è formulata in aderenza al menù settimanale corrente.

Rientrano tra le diete speciali anche quelle individuali, richieste per motivi etnico-religiosi. Le diete speciali vengono fornite in singoli contenitori termici in monoporzione.

Art. 35 Idiosincrasie e diete di transizione

La Ditta si impegna alla sostituzione, per i singoli utenti, di alimenti o pietanze verso i quali gli utenti dichiarino, con autocertificazione, la presenza di idiosincrasia.

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete di transizione o “diete in bianco”, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica se non supera un periodo di somministrazione di tre giorni.

Le diete “in bianco” vengono fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione e sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

In fase di progetto la Ditta predisporrà anche il menù in bianco, in aderenza col menù settimanale corrispondente.

TITOLO IX NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI.

Art. 36 Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti, fornite dalla Ditta, dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R..

In particolare:

- Non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo.
- I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.
- Le Gastro-Norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
- Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate, come descritto nei precedenti articoli, in monoporzione ed essere chiaramente contrassegnate per l'identificazione dell'utente a cui sono destinate nel rispetto delle norme sulla privacy.
- Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore.
- La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 37 Mezzi e piano di trasporto

I mezzi di trasporto vengono forniti dalla Ditta.

I mezzi di trasporto devono essere:

- idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti ;
- conformi alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e forniti delle previste autorizzazioni;
- sanificati quotidianamente, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. 327/80.

In sede di offerta l'appaltatore elabora un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli centri di ristorazione tenendo conto che il trasporto dei pasti confezionati dal centro di produzione ai terminali di distribuzione (centri di ristorazione) deve avvenire entro un tempo massimo di 30 minuti.

La proposta di piano deve indicare anche il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione, nonché le operazioni di sanificazione dei mezzi impiegati e la loro frequenza.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 25 minuti ed i 15 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Indicativamente gli orari di inizio di consumo del pranzo, nell'anno scolastico 2009/2010, sono i seguenti:

- Scuola Primaria:
 - primo turno: ore 12.15
 - secondo turno: ore 13.00
- Scuola Secondaria di primo grado - ore 13.00

I predetti orari possono essere oggetto di revisione all'inizio di ciascun anno scolastico per esigenze scolastiche. Prima dell'attivazione del servizio oggetto del presente capitolato e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il Comune comunicherà alla Ditta gli orari di consumo del pasto anche in relazione all'eventuale somministrazione in turni.

Ad ogni orario di inizio pasto, deve corrispondere:

- una consegna specifica e differenziata;
- un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

In accordo tra le parti e in relazione alle esigenze specifiche dei plessi scolastici il sopracitato orario di distribuzione dei pasti potrà subire variazioni.

TITOLO X

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 38

Distribuzione dei pasti

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù proposto e nelle quantità previste dalla tabelle dietetiche collegate al menù.

L'appaltatore è tenuto a consegnare, in ogni centro di ristorazione almeno il cinque per cento di pasti in più di quelli prenotati con lo scopo di assicurare la possibilità di servire ulteriori razioni agli utenti che lo richiedono e consentire eventuali prelievi da parte degli organi di controllo.

Per la criticità rappresentata dal parametro temperatura e l'esigenza che i cibi caldi e freddi rispondano a quanto previsto dalle disposizioni legislative e dai manuali di corretta prassi igienica l'appaltatore è tenuto:

- a dotare il proprio personale operante nei centri di ristorazione di termometri ad infissione idonei alla rilevazione della temperatura dei cibi provenienti dal Centro di Produzione Pasti;

- ad integrare, eventualmente e se necessario, la dotazione delle attrezzature presenti nei singoli centri di somministrazione (carrelli termici, freezer, frigoriferi ecc.) per garantire il mantenimento delle corrette temperature e le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e la distribuzione delle singole preparazioni.

L'organico addetto alla distribuzione dei pasti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore (cfr. art. 18 Capitolato).

Art. 39 **Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3- Esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4- Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie d'acqua o brocche contenenti acqua, piatti;
- 5- All'arrivo dei contenitori termici:
 - effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso a cotto e/o a crudo da distribuire ad ogni alunno e verificare che corrisponda a quella indicata nella tabella delle grammature;
 - provvedere, mediante termometro per alimenti, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione;
- 6- Procedere alla distribuzione quando gli alunni abbiano preso posto a tavola (salvo che per la modalità self service);
- 7- Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo; tale disposizione non vale per utenti adulti;
- 8- Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- 9- Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 10- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 11- Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 12- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto (salvo che per la modalità self service);
- 13- Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il competente Ufficio Comunale.
- 14- Presso ogni centro di ristorazione deve essere disponibile un quantitativo di stoviglie (piatti, posate, bicchieri ecc.) tovaglioli e tovaglie e quant'altro utile al servizio in misura da consentire una immediata sostituzione in caso di rottura, danneggiamento ecc.
- 15- Effettuare il riordino e la pulizia dei locali pertinenti al servizio (Art. 42);
- 16- Il personale della Ditta è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine.

L'appaltatore predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: la tabella è elaborata per ogni menù stagionale e per ogni ordine di scuola. Le tabelle dei pesi a cotto devono pervenire al competente ufficio comunale ed essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento.

Art. 40

Informazione ai commensali

La Ditta è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti.

Art. 41

Disposizioni igienico – sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO XI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 42

Pulizia ed igiene degli ambienti di produzione e consumo

La Ditta deve provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno, pulizia e igienizzazione dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettorio, locale di ricevimento gastronomi veicolati, servizi igienici, spogliatoio).

L'Appaltatore presso il Centro Produzione Pasti e presso i Centri di Ristorazione è tenuto a eseguire i trattamenti di pulizia e di sanificazione ordinaria e straordinaria secondo i piani di pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria presentati in sede di offerta.

Sono inclusi negli interventi a carico dell'Appaltatore anche quelli di disinfestazione e di derattizzazione generale sia del Centro di Produzione Pasti sia dei Centri di Ristorazione all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza almeno semestrale, nonché di pulizia straordinaria dei refettori all'inizio e al termine di ogni anno scolastico.

Art. 43

Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

L'Appaltatore nel presentare l'offerta, elenca le attrezzature e i prodotti di pulizia che intende utilizzare e di questi allega le schede tecniche di sicurezza, preferendo, se disponibili, prodotti ecocompatibili.

Tutti i prodotti detergenti e sanificanti devono 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.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa

etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il refettorio.

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

In tutti i luoghi interessati al servizio devono essere forniti i detersivi per lavastoviglie con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

Art. 44

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

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

Art. 45

Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

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

La Ditta dovrà conferire in maniera differenziata agli appositi contenitori, posti nelle vicinanze del plesso scolastico.

Le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune.

La Ditta dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dei rifiuti secondo la raccolta differenziata attuata da questo Ente.

Qualora si verificassero, nella sede dei refettori, otturazione degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta

Art. 46

Pulizie esterne

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei refettori sono a carico della Ditta che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

TITOLO XII NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 47
Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

La Ditta deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'Art. 4 del D.Lgs. 626/94, tenendolo a disposizione. (DURC??)

Art. 48
Divieti

E' fatto divieto al personale della Ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato.

Art. 49
Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

La Ditta deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

La Ditta deve osservare e far osservare al suo personale o da eventuali suoi subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune di Cislago dei quali verrà idoneamente informato.

Art. 50
Norme generali per l'igiene del lavoro

La Ditta ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. 303/56 *Norme generali per l'igiene del lavoro*.

Art. 51
Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura e di distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 52
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 indumenti è consigliato dalle schede di

sicurezza dei prodotti utilizzati.

TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 53 Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterrà opportune, controlli presso il refettorio e la cucina per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il refettorio di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dalla Ditta.

Art. 54 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- ◆ I competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.S.L.;
- ◆ Le strutture specializzate eventualmente incaricate dal Comune;
- ◆ I dipendenti del Comune a tal fine autorizzati dal Comune;

- ◆ La Commissione Mensa.

Nessun organismo deputato al controllo può intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore, ma ogni rilievo, comunicazione, istanza deve essere rivolta unicamente al Responsabile della gestione del servizio individuato e segnalato dall'Appaltatore.

Ogni ispezione o controllo deve svolgersi senza interferenze con lo svolgimento del servizio e di contro l'Appaltatore garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche. L'Appaltatore è tenuto a mettere a disposizione dei rappresentanti della commissione mensa e di tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso) da indossare durante la visita del Centro di Produzione Pasti; a tutto questo personale non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione prevista dal regolamento locale d'igiene della Regione Lombardia.

Art. 55 Tipologia dei controlli

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

Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature,

- degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
 - i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - temperatura di servizio delle celle;
 - controllo della data di scadenza dei prodotti;
 - i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
 - modalità di cottura;
 - modalità di distribuzione;
 - lavaggio e impiego di sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli impianti;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
 - modalità di manipolazione;
 - controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - controllo degli interventi di manutenzione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale dipendente dal Comune;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla Ditta o dai tecnici incaricati dal Comune;

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

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto dalla Ditta al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art. 56

Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione prevista dal regolamento locale d'igiene della Regione Lombardia.

Essi devono altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il refettorio, apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

Art. 57

Metodologia del controllo qualità

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta

Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Gli incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.

La Ditta, in sede di offerta indica se dispone di un proprio laboratorio di analisi per il controllo qualitativo (chimico-fisico, microbiologico) o, nel caso non ne disponga, ne individua uno accreditato; dichiara inoltre, la periodicità e numero dei controlli riferiti sia alle derrate crude e cotte che alle attrezzature.

I referti della analisi devono essere trasmesse al competente Ufficio comunale e raccolti in un registro, presso il Centro di Produzione Pasti, che rimane disponibile per la consultazione.

Ogni qual volta lo ritenga necessario, il Comune può richiedere alla Ditta di visionare le registrazioni interne riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto fornito.

Inoltre la Ditta deve inviare trimestralmente in Comune gli esiti delle indagini analitiche eseguite presso i propri laboratori, ai fini della verifica secondo il D.Lgs. 193/2007 e normativa collegata, sui prodotti alimentari forniti (prodotti finiti) alle scuole.

Art. 58

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta provvederà a conservare, alla temperatura tra 0° e 4° C per 72 ore, un campione di almeno 150 gr. edibili del pasto completo del giorno, in appositi sacchetti sterili. Tali sacchetti dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verificino casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Art. 59

Modalità di segnalazione dei rilievi e di applicazione delle penalità

Prima di procedere all'applicazione delle penalità l'Ufficio comunale preposto contesta all'Appaltatore i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. L'Appaltatore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine l'Appaltatore non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, vengono applicate le penali previste dal presente capitolato.

Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate, a mezzo del servizio postale mediante raccomandata con avviso di ricevuta, al domicilio dell'Appaltatore o notificate mediante messo comunale.

TITOLO XIV PENALI

Art. 60

Penalità previste per il servizio di fornitura, preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

Il Comune a tutela della norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1- STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 – € 500,00

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2 – € 500,00

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3 – € 500,00

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2- QUANTITA'

2.1 – € 1.000,00

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

La Ditta è comunque obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore; l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di un'ulteriore penale di € 1.000,00 (mille/00).

2.2 – € 2.500,00

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ciascun plesso scolastico.

2.3 – € 1.000,00

Totale mancata consegna di una portata, presso ciascun plesso scolastico.

2.4 – € 500,00

Mancata consegna di diete speciali personalizzate.

2.5 – € 500,00

Mancata consegna di materiale d'uso necessario alla effettuazione del servizio.

2.6 – € 500,00

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3- RISPETTO DEL MENU'

3.1 - € 500,00

Sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù.

3.2 – € 1.000,00

Somministrazione di menù non autorizzato.

4- IGIENICO – SANITARI

4.1 – € 600,00

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2 – € 600,00

Rinvenimento di parassiti.

4.3 – € 1.000,00

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4 – € 600,00

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5. – € 600,00

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6 – € 1.000,00

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7 – € 2.000,00

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

4.8 – € 1.000,00.

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Refettorio

4.9 – € 1.000,00

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10 - € 1.000,00

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.11 – € 1.000,00

Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale operante presso le cucine

4.12 – € 1.000,00

Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.13 – € 1.000,00

Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori.

5- TEMPISTICA

5.1 – € 1.000,00

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

5.2 – € 1.000,00

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6- PERSONALE

6.1 – € 1.500,00

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

7- ALTRO

7.1 In ogni altro caso di inadempimento o violazione contrattuale non contemplati nell'elencazione precedente, il Comune di Cislago può diffidare l'Appaltatore ad adempiere nel tempo utile stabilito insindacabilmente dal Comune, e a far cessare la violazione. Nel caso in cui l'Appaltatore si adegui alla diffida, il Comune di Cislago può comunque applicare una penale da € 500,00 a € 1.000,00 a secondo della gravità e della recidività. In caso di mancata ottemperanza alla diffida il Comune, oltre ad applicare la sanzione da € 2.000,00 a € 3.000,00, ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art.63.

L'applicazione delle penalità di cui sopra non è sostitutiva alla rivendicazione di altri eventuali diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità vengono applicate dal Comune previa contestazione scritta da inviarsi anche via fax alla Ditta, la quale può formulare le proprie controdeduzioni da trasmettere al Comune per iscritto entro i successivi 3 giorni lavorativi.

Esaminate le controdeduzioni o preso atto del trascorrere infruttuoso del termine sopracitato senza aver ricevuto alcuna eccezione, il Comune dispone la penalità senza ulteriori preavvisi.

Le penalità vengono rimosse dal Comune trattenendo direttamente dalle fatture in pagamento relative alla fornitura dei pasti, la somma stabilita, ovvero attingendo dalla cauzione definitiva.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 30% del totale del contratto.

Qualora gli inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno della Ditta.

TITOLO XV PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 61 Prezzo del pasto

Nei prezzi unitari dei pasti si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta tutti i servizi comprese le derrate, la veicolazione e la somministrazione dei pasti, le prestazioni del personale, gli interventi di pulizia ordinaria e straordinaria, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, nonché di tutti gli elementi contenuti nell'offerta tecnico-qualitativa.

Art. 62 Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti

La Ditta deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ogni pasto.

Le fatture emesse dalla Ditta saranno pagate entro 90 giorni dalla data di presentazione al protocollo, previa presentazione di attestazione di regolarità contributiva, fatto salvo quanto eventualmente stabilito dalle norme finanziarie in materia di rispetto del "Patto di stabilità" e previa presentazione di attestazione di regolarità contributiva.

TITOLO XVI CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 63 Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato all'ultimo comma dell'Art. 60, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura processuale a carico della Ditta;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta;
- c) Impiego di personale non dipendente dalla Ditta;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di auto controllo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- g) Casi di grave tossinfezione ;
- h) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

- i) Interruzione non motivata del servizio ;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) Difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal committente;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 64

Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

TITOLO XVII CONTROVERSIE

Art. 65

Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente è quello di Busto Arsizio.

TITOLO XVIII NORME FINALI

Art. 66

Trattamento dei dati personali.

La Ditta si impegnerà a custodire e non divulgare notizie ed informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti e il Comune, e ciò in applicazione delle disposizioni contenute nel Testo unico sulla privacy (D.Lgs. 196/2003) e successive modificazioni ed integrazioni, nonché nel "Regolamento per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari" approvato dal Comune.

Art. 67

Richiamo alla legge ed altre norme.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la Ditta avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore

sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire emanati nel corso dello svolgimento del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze sindacali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque attinenti i servizi in oggetto dell'appalto. Il Comune, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze o altri provvedimenti che comportino variazioni dello stato iniziale.

Si richiede altresì l'osservanza scrupolosa di quanto previsto nel D.Lgs. 81/2008.

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, la Ditta dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CEE n. 33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (contributi A.I.M.A.).

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- 1- Caratteristiche merceologiche degli alimenti;
- 2- Tabella delle grammature;
- 3- Tabella delle frequenze di consumo;
- 4- D.u.v.r.i. preliminare

**Il Responsabile del Servizio
Cultura e Istruzione
F.to D.ssa Gloria Paccariè**