

COMUNE DI BIANDRATE

Provincia di Novara

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Periodo 1° settembre 2012 – 31 agosto 2017

(anni scolastici 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015- 2015/2016 - 2016/2017)

INDICE

Art. 1	Definizione
Art. 2	Oggetto della concessione
Art. 3	Servizi aggiuntivi
Art. 4	Utilizzo centro produzione pasti per servizi a terzi
Art. 5	Durata della concessione
Art. 6	Caratteristiche dimensionali
Art. 7	Valore della concessione
Art. 8	Revisione prezzi
Art. 9	Corrispettivo e modalità di pagamento
Art. 10	Adempimenti previsti dalla legge n. 136/2010
Art. 11	Cessione del credito
Art. 12	Rinuncia all’aggiudicazione
Art. 13	Recesso da parte dell’amministrazione comunale
Art. 14	Divieto di sub concessione e cessione del contratto
Art. 15	Assicurazioni
Art. 16	Cauzione definitiva
Art. 17	Locali per la produzione ed il consumo dei pasti
Art. 18	Descrizione del servizio, modalità operative
Art. 19	Funzioni personale Ata nell’ambito delle modalità operative di cui all’art. 19
Art. 20	Menù
Art. 21	Diete speciali
Art. 22	Menù dieta in bianco
Art. 23	Menù per gite e ricorrenze
Art. 24	Informazione agli utenti del servizio
Art. 25	Educazione alimentare
Art. 26	Caratteristiche delle derrate alimentari
Art. 27	Stoccaggio e conservazione delle derrate
Art. 28	Specifiche tecniche relative alla tabelle merceologiche delle derrate alimentari
Art. 29	Igiene della produzione
Art. 30	Preparazione pasti

Art. 31	Riciclo
Art. 32	Condimenti
Art. 33	Modalità di trasporto nell'eventualità di cui all'art. 49
Art. 34	Specifiche tecniche relative ai materiali a contatto con gli alimenti
Art. 35	Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ed alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti
Art. 36	Raccolta e smaltimento differenziata dei rifiuti presso il centro di produzione pasti e refettorio della scuola dell'infanzia
Art. 37	Gestione dell'utenza
Art. 38	Gestione delle comunicazioni
Art. 39	Gestione insoluti
Art. 40	Gestione banca dati
Art. 41	Domicilio legale della ditta
Art. 42	Organizzazione della ditta
Art. 43	Personale utilizzato
Art. 44	Applicazione del contratto di lavoro
Art. 45	Formazione ed aggiornamento del personale
Art. 46	Norme igienico sanitarie
Art. 47	Vestiario e disposizioni in materia di sicurezza
Art. 48	Rispetto delle norme vigenti per la tutela dei lavoratori
Art. 49	Sciopero e/o interruzione del servizio e/o situazioni di emergenza
Art. 01	Diritto del controllo del Comune
Art. 51	Soggetti ed organismi preposti al controllo
Art. 52	Tipologia e metodologia dei controlli
Art. 53	Contestazioni
Art. 54	Derrate non conformi
Art. 55	Blocco dei prodotti alimentari
Art. 56	Autocontrollo da parte dell'impresa (Haccp)
Art. 57	Conservazione campioni (pasto campione)
Art. 58	Manutenzioni
Art. 59	Penalità
Art. 60	Carta dei servizi
Art. 61	Verifica e soddisfazione dell'utenza
Art. 62	Licenze, autorizzazioni ed obblighi normativi
Art. 63	Condizioni generali di contratto
Art. 64	Responsabile del procedimento/direttore esecuzione del contratto
Art. 65	Risoluzione del contratto. Clausola risolutiva espressa
Art. 66	Controversie. Contenzioso e foro competente
Art. 67	Rinvio

ART. 1 - DEFINIZIONI

Nell'ambito della presente concessione si intende:

“Comune, AC, stazione concedente : l'Amministrazione Comunale di Biandrate

“Ditta o concessionario”: la ditta che risulterà concessionaria del servizio di ristorazione

“Codice”: Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e smi.

“Regolamento Attuativo”: D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 e smi.

“RUP”: responsabile unico del procedimento/direttore dell'esecuzione del contratto

“Cittadella degli Studi”: complesso scolastico comprendente separati edifici adibiti a scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, il centro di produzione pasti, gli uffici dell'Istituto Comprensivo – sito in Via Roma n. 65 -

“Centro Produzione pasti”: cucina centralizzata, comprensiva di refettorio, situata presso la Cittadella degli Studi, dotata di idonea struttura per eventuale servizio self service

“Refettorio”: locale situato all'interno dell'edificio della scuola dell'infanzia della Cittadella degli Studi – separato dal locale adibito a centro di produzione pasti

ART. 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di ristorazione scolastica da effettuarsi negli appositi locali della struttura scolastica denominata “Cittadella degli studi”, come sopra identificata e con le modalità di cui ai successivi articoli.

L'utenza del servizio di ristorazione scolastica è così composta:

- alunni della scuola dell'infanzia
- alunni della scuola primaria
- alunni della scuola secondaria di primo grado che aderiranno al servizio
- insegnanti e personale Ata aventi diritto al pasto
- alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado che aderiranno al servizio di post scuola

ART. 3 - SERVIZI AGGIUNTIVI

Il concessionario si impegna, qualora richiesto dall'AC, ad espletare il servizio di ristorazione anche per eventuali servizi aggiuntivi a quello scolastico - al momento non specificatamente previsti nel capitolato - quali a titolo esemplificativo: centro estivo, mensa sociale per anziani e adulti non autosufficienti, pranzo di Natale per gli anziani, festa della donna -.

In questi casi il servizio sarà reso di norma allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazione derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso.

Il concessionario si impegna altresì ad espletare il servizio di ristorazione richiesto da gruppi, associazioni, comitati locali. In tal caso il prezzo del servizio reso sarà concordato direttamente con i richiedenti.

In ogni caso i servizi aggiuntivi dovranno essere effettuati esclusivamente dal concessionario al quale, anche in questo caso è vietata ogni forma di sub

concessione come indicato all'art. 14 del presente capitolato.

ART. 4 - UTILIZZO CENTRO PRODUZIONE PASTI PER SERVIZI A TERZI

Il concessionario, al fine di massimizzare le potenzialità del centro di produzione pasti, potrà utilizzare la struttura di cui dispone per il servizio oggetto della gara, per la preparazione dei pasti da fornire ad altri soggetti, pubblici o privati, a seguito di aggiudicazioni conseguenti a convenzioni o contratti formalmente stipulati e di cui dovrà essere fornita al comune tempestiva comunicazione unitamente a copia dei contratti. La preparazione dei pasti preparati per soggetti terzi non potrà superare i limiti di produzione complessiva autorizzati dall'ASL, considerando in ogni caso prioritaria la preparazione dei pasti oggetto del contratto di concessione.

Il concessionario dovrà:

- riconoscere al Comune un valore percentuale sul prezzo contrattualmente definito con i soggetti terzi per ogni pasto effettivamente prodotto, da indicare nell'offerta economica;
- assumere a proprio carico gli oneri eventualmente necessari per la integrazione delle attrezzature e degli allestimenti forniti dal comune, al fine di garantire al concessionario il servizio di produzione dei pasti aggiuntivi e la organizzazione del servizio di veicolazione dei pasti che dovranno essere trasportati presso le sedi di destinazione.

Alla scadenza della gestione del servizio o in caso di sua cessazione anticipata, il concessionario gestore del servizio dovrà cedere al gestore subentrante le attrezzature ed i beni indicati al comma precedente, a titolo gratuito e libero da pesi e gravami.

Se, al momento della cessazione della gestione, i beni suindicati non sono stati interamente ammortizzati, il gestore subentrante corrisponderà al gestore cessante un importo pari al valore contabile originario non ancora ammortizzato, al netto di eventuali contributi pubblici direttamente riferibili ai beni stessi. Tale importo, ove sussistente, sarà indicato nel successivo bando, che sarà emesso a seguito della scadenza o cessazione anticipata della gestione oggetto del presente bando.

ART. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione del servizio di ristorazione scolastica avrà la durata di cinque anni scolastici dal 1° settembre 2012 al 31 agosto 2017 (corrispondenti agli anni scolastici 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017) ed in ogni caso in base al calendario scolastico.

Sarà cura del Comune comunicare annualmente alla ditta la data di inizio e di termine del servizio in base alla comunicazione pervenuta dall'Istituto Comprensivo.

Al fine di garantire la necessaria continuità nell'erogazione del servizio il concessionario assicurerà l'integrale e regolare prosecuzione delle attività anche oltre la scadenza prevista alle condizioni previste dal contratto di servizio fino al subentro del nuovo gestore. Nessun indennizzo o compenso aggiuntivo potrà essere preteso ad alcun titolo in relazione a quanto previsto dal presente comma.

Per eventuali ritardi nell'avvio del servizio verranno applicate le penalità previste dall'art. 59.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Per la quantificazione dei pasti da fornire si riportano i dati relativi alle adesioni al servizio di mensa scolastica pervenute per l'anno scolastico 2011/2012 ed in base al calendario scolastico.

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Totale settimanale	Totale annuale
INFANZIA							
Alunni	42	42	42	42	42	210	7.770
Insegnanti	3	3	4	3	3	16	685
Personale Ata	2	2	2	2	2	10	295
TOTALE	47	47	48	47	47	236	8.750
PRIMARIA							
Alunni	60		60			120	4.260
Insegnanti	2		2			4	142
Personale Ata	1		1			2	71
TOTALE	63		63			126	4.473
Post Scuola Primaria		15		15	15	45	1.530
TOTALE GIORNALIERO	110	62	111	62	62	407	14.753

Il numero dei pasti indicato ha valore solo indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, al calendario scolastico, alla frequenza effettiva ed alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso della presente concessione.

L'eventuale variazione del numero degli utenti non darà luogo a variazioni del prezzo unitario di aggiudicazione, né ad eventuale risarcimento di danni.

Per l'anno scolastico 2012/2013 l'Amministrazione Comunale estenderà il servizio di ristorazione anche agli alunni della scuola secondaria di primo grado che effettuano un rientro pomeridiano.

Sarà inoltre favorito ed incrementato lo svolgimento di attività extrascolastiche (post scuola) con conseguente incremento degli utenti del servizio di ristorazione.

Al solo fine di portare a conoscenza del concessionario l'entità dell'utenza che potrà essere interessata ad usufruire del servizio di ristorazione si precisa che per l'anno scolastico 2012/2013 risultano iscritti ai tre ordini di scuola presenti nel plesso scolastico di Biandrate : n. 50 alunni scuola dell'infanzia / n. 92 alunni scuola primaria / n. 125 alunni scuola secondaria di primo grado.

ART. 7 - VALORE DELLA CONCESSIONE

L'importo a base d'asta è stabilito in euro 383.578,00 oltre all'Iva, derivante dall'importo del prezzo unitario di un pasto, pari ad euro 5,20 oltre all'IVA, rapportato al periodo 1° settembre 2012 – 31 agosto 2017, per un quantitativo annuo di n. 14.753 pasti, come indicato all'art. 6 del capitolato d'appalto.

All'importo suindicato devono intendersi aggiunti gli oneri derivanti da rischi da interferenze come risultanti dal DUVRI (allegato tecnico n. 4) quantificati in euro 1.500,00 oltre all'IVA per l'intero periodo di validità della concessione e non soggetti a ribasso (importo annuale € 300,00 oltre all'Iva).

ART. 8 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo di ogni singolo pasto è soggetto a revisione periodica ai sensi dell'art. 115 del Codice, a decorrere dal secondo anno scolastico e a partire dal 1° settembre di ogni anno, previa istanza motivata del concessionario e dopo apposita istruttoria condotta dal RUP.

Per l'aggiornamento prezzi si farà riferimento alla percentuale di aumento del costo della vita per le famiglie di operai e impiegati rilevata dall'Istat, al netto dei tabacchi (indice F.O.I).

La richiesta di revisione della ditta non potrà in alcun caso essere retroattiva.

ART. 9 - CORRISPETTIVO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dei servizi oggetto della concessione sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura del concessionario del servizio, entro gli importi tariffari stabiliti dal Comune e con le modalità indicate dal concorrente aggiudicatario nell'offerta tecnica.

La differenza tra il costo unitario dei pasti ed il costo derivante dalla aggiudicazione della concessione sarà riconosciuto dal comune al concessionario a titolo di compensazione derivante dall'interesse pubblico che caratterizza il servizio

Il costo attuale del buono pasto a carico degli utenti, stabilito con deliberazione della Giunta Comunale n. 22 in data 12.04.2011, è pari ad € 4,20 (€ 4,04 + Iva 4%).

Saranno inoltre a carico del Comune:

- i pasti consumati dalle insegnanti e dal personale Ata addetti al servizio di ristorazione scolastica
- i pasti consumati dagli alunni che usufruiscono dell'esenzione parziale o totale dal pagamento del servizio

La fattura emessa nei confronti del Comune dovrà esporre distintamente :

- il numero dei pasti complessivamente forniti agli alunni distinti tra scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado;
- il numero dei pasti complessivamente forniti agli insegnanti ed al personale Ata.

La fattura emessa nei confronti del Comune per i pasti forniti agli alunni dovrà esporre:

- il costo contrattuale intero (oltre all'Iva) per gli alunni che usufruiscono dell'esenzione
- il costo contrattuale intero (oltre all'Iva) per gli insegnanti ed il personale Ata
- la differenza (oltre all'Iva) fra il costo contrattuale intero e la quota a carico dell'utente

Il RUP ha facoltà di chiedere alla ditta modifiche nelle modalità di articolazione dei dati inseriti nelle fatture, qualora ciò si renda necessario per migliorare l'efficacia del controllo di gestione sul servizio.

Gli oneri relativi alla sicurezza saranno liquidati a scadenze semestrali contestualmente all'emissione della fattura relativa alla mensilità di riferimento.

Le fatture dovranno essere spedite a mezzo e-mail o consegnate al protocollo del Comune.

La liquidazione delle fatture avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di registrazione delle stesse al protocollo comunale, previa verifica da parte del RUP di quanto sotto indicato:

- della regolarità della prestazione e sulla rispondenza della stessa ai requisiti qualitativi e quantitativi, ai termini e alle condizioni pattuite. In mancanza, in sede di offerta tecnica da parte del soggetto aggiudicatario, di indicazioni relative al criterio E) sub criterio 1.1 del bando non pienamente condivise dal soggetto aggiudicatore, in sede di contratto di servizio saranno stabilite le modalità finalizzate alla verifica della regolarità e corrispondenza della prestazione;

- della regolarità contributiva del concessionario a favore del proprio personale attestata a mezzo del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

Fino a quando non sarà conclusa la procedura di cui sopra, i pagamenti alla ditta rimarranno sospesi, senza che il concessionario possa eccepire il ritardo dei pagamenti medesimi.

Ai sensi dell'art. 4 comma 2 del Regolamento Attuativo in caso di ottenimento da parte del RUP del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo trattiene dalla fattura l'importo corrispondente all'inadempienza.

Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è effettuato dalla stazione concedente direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

Ai sensi dell'art. 6 comma 8 del Regolamento Attuativo, in caso di ottenimento del DURC della ditta concessionaria negativo per due volte consecutive, il RUP, acquisita una relazione particolareggiata, propone, ai sensi dell'articolo 135, comma 1, del codice la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

Ai sensi dell'art. 4 comma 3 del Regolamento Attuativo sull'importo netto delle fatture è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate solo in sede di liquidazione finale, al termine di ogni anno scolastico, dopo l'approvazione da parte del RUP del certificato di conformità, previa acquisizione del documento di regolarità contributiva.

Le parti convengono che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi - per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati alla ditta, il rimborso spese ed il pagamento di penalità irrogate - mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi dovuti, in subordine, a mezzo di incameramento della cauzione. Per i ritardi nei pagamenti si concorda tra le parti, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2002 il riconoscimento di un interesse determinato nella misura del 3% su base annua.

ART. 10 - ADEMPIMENTI PREVISTI DALLA LEGGE N. 136/2010

Ai sensi dell'art. 3 commi 7 e 8 della Legge 136/2010, il concessionario si impegna ad assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari connessi all'affidamento della concessione utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche se non in via esclusiva, alle commesse pubbliche come prescritto dal comma 1 dello stesso art. 3 della Legge 136/2010 ed a comunicare gli estremi del/i conto/i corrente dedicato/i prima della stipulazione del contratto.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

A tal fine si richiama la determinazione AVCP n. 4 del 7.7.2011 "Linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della legge 136/2010"

ART.11 - CESSIONE DEL CREDITO

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D.Lgs. n. 163/2006 e smi.

ART. 12 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la ditta aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale

ART. 13 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'AC può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione nei casi previsti dalla legge.

ART. 14 - DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto tassativamente divieto di sub concedere, in tutto o in parte, la gestione dei servizi oggetto della presente concessione a pena di risoluzione.

E' altresì vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale, salvo quanto disposto nell'art. 116 del codice.

E' vietata la cessione di ramo d'azienda.

ART.15 - ASSICURAZIONI

Il concessionario si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo il concessionario si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. Il concessionario assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti.

La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dal concessionario.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del concessionario durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00)) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

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

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'AC prima della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata della concessione.

Ogni anno il concessionario dovrà produrre all'AC quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

ART.16 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle prestazioni e degli obblighi contrattuali, del pagamento delle penali, del risarcimento dei danni, dell'integrità degli impianti e delle attrezzature di proprietà comunale e dei maggiori oneri derivanti da eventuali inadempimenti, il concessionario dovrà costituire, con le modalità di cui all'art.113 del

Codice e prima della stipula del contratto, una garanzia sotto forma di cauzione definitiva.

La cauzione è prevista nella misura ridotta del 50% rispetto all'importo previsto dalla legge da determinarsi sull'importo contrattuale così come risultante dagli atti di gara - in quanto gli operatori economici che possono partecipare alla gara sono obbligatoriamente nelle condizioni di cui all'art. 75 comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006 e smi.

Resta salvo e impregiudicato ogni diritto al risarcimento dell'ulteriore danno ove la cauzione non risultasse sufficiente.

La fideiussione bancaria o assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal concessionario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

Fermo restando quanto previsto dall'art.113 c.3 del Codice, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, il concessionario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta dell'Amministrazione Comunale.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento della concessione e l'acquisizione, da parte dell'Amministrazione Comunale, della cauzione provvisoria.

ART. 17 - LOCALI PER LA PRODUZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI

All'atto dell'aggiudicazione della presente concessione il Comune attribuirà al soggetto aggiudicatario l'utilizzo:

- a) dell'edificio e relative pertinenze costituenti il CENTRO DI PRODUZIONE PASTI sito in Via Roma n. 65, comprensivo di impianti, arredi, attrezzature.
- b) dei locali ubicati all'interno dell'edificio della scuola dell'infanzia adibiti a REFETTORIO comprensivo di impianti, arredi ed attrezzature.

Detti locali sono concessi in comodato d'uso gratuito con l'osservanza di tutte le disposizioni al riguardo previste dal Codice Civile.

I suddetti locali ed il layout delle attrezzature da cucina sono riportati nelle planimetrie di seguito elencate e costituenti parti integranti del presente capitolato:

Allegato tecnico N. 1 – planimetria del centro di produzione pasti

Allegato tecnico N. 2 – planimetria del refettorio della scuola dell'infanzia

Allegato tecnico N. 3 – layout attrezzature centro produzione pasti

Si precisa che alla data di avvio delle procedure di gara è in corso la richiesta all'ASL di Novara di autorizzazione al funzionamento del centro di produzione pasti e pertanto gli allegati tecnici potranno subire delle variazioni in base alle indicazioni del servizio competente.

Nei refettori il Comune metterà a disposizione tavoli e sedie in numero adeguato all'utenza.

Della dotazione dei locali, arredi, attrezzature verrà redatto in sede di consegna apposito verbale, sottoscritto dalla parti per accettazione; analoghe operazioni verranno effettuate al termine della concessione.

Le utenze (gas, energia elettrica, acqua) saranno intestate al Comune di Biandrate.

I costi derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica, gas metano riferiti al centro produzione pasti saranno rilevati da appositi contatori/misuratori locali. Collocati a cura del soggetto aggiudicatore.

La stazione concedente con scadenze abbinate alle bollettazioni espone dalle società erogatrici provvederà a comunicare al concessionario i costi derivanti dall'utilizzo di tali utenze; costi che saranno determinati applicando il parametro unitario rilevato dalle bollettazioni principali. Il concessionario provvederà al pagamento degli importi dovuti al Comune tramite bonifico alla Tesoreria comunale entro 15 giorni dalla comunicazione.

Alla scadenza del contratto il concessionario si impegna a riconsegnare all'AC i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature questi saranno oggetto di stima in contraddittorio tra le parti con conseguente addebito al concessionario.

I locali avuti in concessione dovranno sempre essere chiusi e l'ingresso sarà riservato esclusivamente al personale incaricato.

Una copia delle chiavi dei locali concessi in comodato, per eventuali situazioni di emergenza, dovrà essere a disposizione dell'AC.

E' a carico dell'Amministrazione Comunale:

- la dotazione delle attrezzature da cucina riportate nell'allegato tecnico n. 3
- la dotazione degli arredi dei locali adibiti a refettorio
- la dotazione di numero sette armadietti a doppio scomparto per il vestiario degli addetti operanti nel servizio
- la dotazione degli estintori presso i locali adibiti alla preparazione e distribuzione dei pasti
- la manutenzione ordinaria dei refettori
- la manutenzione straordinaria dell'immobile

ART. 18 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO, MODALITA' OPERATIVE

Composizione giornata alimentare:

per gli alunni della scuola dell'infanzia:

- merenda a metà mattina
- primo piatto
- secondo piatto composto a rotazione da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi.

- contorno di verdure (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati ad esempio passato/ minestrone di verdure)
- frutta di stagione di almeno tre tipi diversi e al giusto grado di maturazione nell'arco della settimana o dessert
- pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale

- **per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado**
- primo piatto
- secondo piatto composto a rotazione da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi
- contorno di verdure (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati ad esempio passato/minestrone di verdure)
- frutta di stagione di almeno tre tipi diversi e al giusto grado di maturazione nell'arco della settimana o dessert
- pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale

Orario distribuzione pasti

Scuola dell'infanzia:

⇒ dal lunedì al venerdì
 merenda a metà mattina
 Pranzo: alle ore 12,00

Scuola primaria e servizio post scuola:

⇒ lunedì/mercoledì: refezione scolastica
 ⇒ martedì/giovedì/venerdì: refezione post scuola
 in entrambi i casi pranzo: alle ore 12,30

Scuola secondaria di primo grado e servizio post scuola

⇒ lunedì: refezione scolastica
 ⇒ martedì/ mercoledì/giovedì/venerdì: refezione post scuola
 in entrambi i casi pranzo: alle ore 13,30

I dati suindicati sono forniti sulla base del calendario scolastico attualmente in corso e potrebbero subire variazioni in conformità al calendario previsto per l'anno scolastico 2012-2013.

Gli orari per la somministrazione del pasto devono essere osservati in modo tassativo e devono essere modificati su richiesta del RUP.

In caso di aumento straordinario del numero di utenti il concessionario – su richiesta del Comune – dovrà garantire l'effettuazione del servizio in più turni.

Presso **IL CENTRO PRODUZIONE PASTI** il concessionario dovrà provvedere:

- 1) alla fornitura di stoviglie di tipo tradizionale infrangibile idonee alla ristorazione scolastica secondo la vigente normativa (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: piatti in melanina fondi, piani, da frutta - bicchieri di plastica- brocche per acqua in plastica- cucchiari- forchette- coltelli- cucchiaini in acciaio- pentolame in acciaio inox*) ed acquistate appositamente per la presente concessione

- 2) alla fornitura di tutte le attrezzature occorrenti per la preparazione e distribuzione pasti, comprese le diete speciali, a completamento di quelle messe a disposizione della AC
- 3) alla fornitura di stoviglie a perdere qualora si verificasse un guasto alla lavastoviglie
- 4) al reperimento, consegna, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari
- 5) alla fornitura di materiale a perdere destinato ad uso alimentare
- 6) alla fornitura dei prodotti di pulizia, da utilizzare anche per il refettorio scuola dell'infanzia, conformi alla normativa vigente
- 7) all'attuazione della procedura HACCP (Reg. CE 852/2004)
- 8) alla preparazione dei pasti da somministrare presso il refettorio del centro produzione pasti e da veicolare presso il refettorio della scuola dell'infanzia
- 9) alla preparazione di diete speciali da somministrare presso il refettorio del centro produzione pasti e da veicolare presso il refettorio della scuola dell'infanzia
- 10) alla preparazione e conservazioni campioni dei prodotti somministrati giornalmente (pasto campione)
- 11) alla preparazione dei tavoli per i pasti
- 12) alla porzionatura dei pasti
- 13) alla distribuzione dei pasti
- 14) alla pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti
- 15) alla pulizia completa del centro di produzione pasti - con annesso refettorio - ed eventuali altri locali utilizzati ai fini dell'espletamento del servizio
- 16) al lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate con relativa fornitura degli appositi prodotti conformi alla normativa vigente
- 17) alla pulizia dei vetri della cucina e del refettorio
- 18) alla pulizia degli spogliatoi
- 19) alla pulizia dei servizi igienici ad uso del personale della ditta concessionaria e dei servizi igienici a servizio degli utenti annessi al centro di produzione pasti.
Per entrambi i servizi igienici il concessionario dovrà provvedere, a proprie spese, alla dotazione di appositi distributori e relativi asciugamani a perdere, distributori e relativo sapone liquido, contenitore dei rifiuti con coperchio con comando a pedale, carta igienica e quant'altro si rendesse necessario
- 20) alla fornitura di armadietti a doppio scomparto per il vestiario del personale, facilmente lavabili e disinfettabili- qualora non risultassero sufficienti quelli dati in dotazione dal Comune
- 21) alla raccolta e smaltimento dei rifiuti con fornitura sacchi neri e contenitore dei rifiuti con coperchio con comando a pedale
- 22) alla formazione di tutto il personale coinvolto

Nell'offerta tecnico qualitativa la ditta dovrà elencare le attrezzature di cui ai punti 1), 2), 3) che intende fornire ed occorrenti per la preparazione e distribuzione dei pasti (comprese le diete speciali).

Le attrezzature fornite dovranno essere di ottima qualità, conformi alle normative vigenti con certificazione ad uso alimentare e dovranno essere prontamente

sostituite in caso di usura.

Le apparecchiature elettriche dovranno essere dotate di idoneo manuale d'uso e manutenzione.

Presso il REFETTORIO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA il concessionario dovrà provvedere:

- 1) alla preparazione e distribuzione merenda a metà mattina compreso il lavaggio, sbucciatura e taglio frutta (tutti i tipi) con relativa fornitura delle stoviglie a perdere occorrenti
- 2) al ricevimento dal centro di produzione dei pasti veicolati a mezzo degli appositi contenitori previsti dalla normativa vigente e forniti dal concessionario
- 3) alla fornitura, in comodato d'uso gratuito, di apposito carrello scaldavivande al fine di consentire il mantenimento delle temperature dei pasti veicolati
Il carrello scaldavivande dovrà essere a norma con le vigenti disposizioni normative e corredato da manuale d'uso e manutenzione. Il medesimo non dovrà essere adibito ad altro uso e dovrà essere pulito e disinfettato giornalmente
- 4) al ricevimento dal centro produzione pasti delle diete speciale con le modalità operative indicate dalla normativa vigente
- 5) alla preparazione dei tavoli per i pasti
- 6) alla porzionatura dei pasti
- 7) alla distribuzione dei pasti
- 8) alla pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti
- 9) alla pulizia refettorio
- 10) alla pulizia dei vetri
- 11) al recupero dei contenitori e delle stoviglie utilizzate e la loro consegna al centro produzione pasti per le adeguate operazioni di lavaggio
- 12) alla raccolta e smaltimento dei rifiuti con fornitura sacchi neri e contenitore dei rifiuti con coperchio con comando a pedale
- 13) alla fornitura di materiale a perdere ad uso alimentare
- 14) alla formazione di tutto il personale coinvolto

ART.19 - FUNZIONI PERSONALE ATA NELL'AMBITO DELLE MODALITA' OPERATIVE DI CUI ALL'ART. 19

Il personale Ata operante presso la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado provvederà:

- alla comunicazione giornaliera alla ditta concessionaria del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo le modalità organizzative concordate per iscritto tra il Comune, la ditta e l'istituto Comprensivo;
- Il RUP si riserva di variare tali modalità in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole
- all'ordinaria vigilanza ed assistenza agli alunni durante la somministrazione dei pasti.

Il suddetto personale non è tenuto allo scodellamento, apparecchiatura, rigoverno e riordino stoviglie, pulizia tavoli, pulizia pavimenti, pulizia vetri e non è autorizzato ad entrare nei locali dedicati alla cucina; mansioni che devono intendersi interamente a carico della ditta concessionaria.

ART. 20 – MENU'

In sede di gara all'offerta tecnico- qualitativa dovranno essere allegati gli schemi di menù proposti dalla ditta partecipante alla gara.

I menù dovranno essere così distinti:

- a) Menù primavera/estate per utenti della scuola dell'infanzia
- b) Menù primavera/estate per utenti della scuola primaria
- c) Menù primavera/estate per utenti della scuola secondaria di primo grado

Il menù invernale inizia indicativamente dal mese di ottobre, quello estivo indicativamente dal mese di aprile.

Tali date saranno concordate con il Comune, di anno in anno, a seconda del calendario scolastico e delle condizioni climatiche.

Al fine di garantire il rispetto delle abitudini alimentari religiose delle famiglie dovranno essere previsti menù differenziati (privi di carne suina e privi di carne) sempre distinti secondo quanto elencato ai punti a) b) e c).

In tali casi la famiglia presenterà apposita richiesta al concessionario su apposito modulo predisposto dal medesimo.

Dovrà inoltre essere previsto un menù di emergenza.

Il menù deve:

- essere scritto in forma schematica, in modo da poter confrontare frequenze ed abbinamenti;
- essere impostato su almeno quattro settimane diversificate in base alle variazioni stagionali; in tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni;
- i prodotti surgelati nel menù dovranno essere contrassegnati con un asterisco.

Presso il centro di produzione pasti deve essere disponibile, a cura del concessionario, una bilancia automatica per la verifica del peso.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria di apportare modifiche ai menù presentanti in sede di gara in base alle caratteristiche alimentari richieste nel presente capitolato.

Il concessionario dovrà provvedere:

- a) alla stesura definitiva dei menù concordati con l'Amministrazione Comunale;
- b) alla stesura delle tabelle delle grammature di ciascun alimento previsto per la realizzazione di ogni singola porzione e riferita ad ogni tipologia di utenza (*infanzia, primaria, secondaria di primo grado*).

Le grammature si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

- c) alla stesura delle ricette in base ai menù;
- d) ad inviare, per la prescritta approvazione la documentazione di cui ai punti

precedenti, al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl n. 13 di Novara, in tempo utile per l'inizio del servizio.

In occasione delle festività di Natale e Pasqua il concessionario dovrà provvedere alla fornitura di un dolce caratteristico della ricorrenza senza che ciò comporti alcun costo aggiuntivo.

Nel corso della durata della concessione la ditta provvederà a variare il menù per adeguarlo ai nuovi livelli di sviluppo delle conoscenze dietetiche e/o alle esigenze degli utenti, su iniziativa degli utenti o su richiesta del Comune, fermo restando che la variazione del menù deve essere preventivamente concordata con il Comune ed approvata dal SIAN dell'Asl n. 13 di Novara.

ART. 21 - DIETE SPECIALI

Il concessionario dovrà garantire -senza alcun costo aggiuntivo- le diete speciali.

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard a seguito di particolari patologie, intolleranze o allergie da parte degli utenti.

Le diete speciali saranno somministrate a cura del concessionario sulla base dei menù personalizzati per singolo utente, redatti ed approvati da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl di Novara, su espressa richiesta inoltrata dalla famiglia secondo le modalità stabile dall'ASL.

Gli alimenti destinati alla dieta speciale devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

Il concessionario dovrà predisporre e mantenere attiva presso il centro di produzione pasti e refettorio una procedura per la gestione delle diete speciali.

Tale procedura dovrà prevedere una sezione dedicata per la preparazione delle diete per celiaci (dall'approvvigionamento, allo stoccaggio delle materie prime, pentole, stoviglie, alla lavorazione, alla gestione delle rimanenze, alla somministrazione, agli indumenti del personale dedicati a questo scopo) e dovrà essere in linea con gli indirizzi dell'Associazione Italiana Celiachia.

E' a carico del concessionario la dotazione presso il centro di produzione pasti e refettorio dell'attrezzatura (pentole, stoviglie, piatti, bicchieri, posate ecc.) occorrente per la preparazione dei pasti per celiaci.

Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area distinta ed il personale dovrà obbligatoriamente ricevere idonea formazione.

Ogni dieta speciale dovrà essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. n. 196/2003 e smi.).

Nel caso di utenti celiaci le pietanze devono essere le stesse previste per le altre utenze, ma prive di glutine.

Il loro confezionamento dovrà avvenire utilizzando i seguenti prodotti:

- naturalmente privi di glutine
- a spiga sbarrata
- inseriti nel prontuario AIC degli alimenti
- con dizione "non contiene fonti di glutine".

ART. 22 - MENU DIETA IN BIANCO

In caso di segnalazione di leggera indisposizione da parte di utenti per un massimo di tre giorni sarà fornita una dieta in bianco.

Le diete in bianco devono essere costituite da:

- un primo piatto di pasta o riso, asciutti conditi con pomodoro o con olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano grattugiato, oppure pasta o riso in brodo vegetale;
- un secondo piatto di carne bianca o rossa (tagli magri) o pesce cucinati al vapore o ai ferri, oppure prosciutto cotto o crudo, o formaggio
- un contorno di carote e patate, lessate o al vapore, condite con olio extravergine d'oliva a crudo, sale ed eventuale limone
- frutta fresca o frutta cotta (mela, pera, banane)
- pane

ART. 23 - MENU PER GITE E RICORRENZE

In caso di gite scolastiche, qualora fosse richiesto, il concessionario – senza oneri aggiuntivi - dovrà predisporre la fornitura di cestini da viaggio con la seguente composizione:

Scuola dell'Infanzia:

- n. 1 panino (gr. 50) con prosciutto cotto (gr. 40)
- n. 1 panino (gr. 50) con crescenza (gr. 50)
- n. 1 succo di frutta da ml. 200
- n. 1 merendina non farcita con creme o cioccolato (40-50 gr.)
- n. 1 frutto
- n. 1 bottiglietta acqua oligo minerale naturale da 500 ml
- n. 2 tovaglioli doppi velo
- n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile

Scuola primaria, scuola secondaria, adulti

- n. 1 panino (gr. 50) con prosciutto cotto (gr. 40)
- n. 1 panino (gr. 50) bresaola (gr. 30)
- n. 1 panino (gr. 50) con crescenza (gr. 50)
- n. 1 succo di frutta da ml. 200
- n. 1 merendina non farcita con creme o cioccolato (40-50 gr.)
- n. 1 frutto
- n. 1 bottiglietta acqua oligo minerale naturale da 500 ml
- n. 2 tovaglioli doppi velo
- n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile

Anche in questo caso dovranno essere previste alternative per menù etico religiosi e speciali.

I cestini destinati alle gite dovranno essere preparati nel cento di produzione pasti e consegnati al responsabile indicato dalla scuola nell'orario concordato in contenitori chiusi ed integri.

ART. 24 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

I menù approvati dall'ASL - Servizio SIAN - dovranno essere affissi a cura del concessionario presso le scuole ed i refettori.

Il concessionario, a proprie spese, provvederà all'installazione di una bacheca all'esterno del centro di produzione pasti, per l'affissione dei menù approvati al fine di permettere alle famiglie di prenderne visione in qualsiasi momento ed eventualmente richiederne copia, il cui rilascio è a carico del concessionario.

Ai menù approvati dall'ASL sarà data ulteriore pubblicità con ogni altro mezzo ritenuto idoneo dal concessionario ed indicato in sede di offerta tecnica.

Il Comune provvederà a pubblicare i menù sul sito istituzionale dell'Ente.

ART. 25 - EDUCAZIONE ALIMENTARE

Al fine di utilizzare la refezione scolastica come momento formativo il concessionario si impegna ad effettuare annualmente interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, ai bambini e alle famiglie, eventualmente in accordo con il Servizio igiene e Alimenti dell'Asl di Novara.

ART. 26 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, che compongono la giornata alimentare dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia – che qui si intendono tutte richiamate –

I generi alimentari dovranno assicurare qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta.

In sede di gara, dovrà essere specificato l'elenco dei prodotti forniti.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati (OGM).

Nell'organizzazione del servizio di ristorazione, da specificarsi in sede di offerta, particolare attenzione andrà posta sulle garanzie in merito alla qualità e salubrità degli alimenti impiegati, con particolare attenzione all'impiego di prodotti biologici, dop, prodotti a lotta integrata o di provenienza locale o regionale che l'operatore economico intende offrire il cui numero offerto sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

Particolare attenzione dovrà essere posta altresì sulla tracciabilità dei prodotti impiegati, privilegiando il sistema cosiddetto della filiera corta.

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n.834/2007 e sue modifiche ed integrazioni. La ditta concessionaria dovrà consegnare ad inizio servizio, all'Amministrazione concedente, una dichiarazione circa la conformità dei prodotti biologici forniti. La ditta concessionaria si impegna a presentare, a richiesta del Comune, le bolle rilasciate dalla ditte fornitrici relativamente ai prodotti biologici.

L'organizzazione e la calendarizzazione degli acquisti e delle consegne alla cucina

dovranno essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto ed eliminare i rischi conseguenti alla giacenza nei locali dispensa di un eccessivo stoccaggio di merci.

Tutti prodotti alimentari forniti dovranno essere etichettati secondo quanto prevede il D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti alimentari richiesti e l'attuazione del servizio oggetto della presente concessione - per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato - devono rispondere alle caratteristiche ed alle modalità delle linee guida e proposte operative per la ristorazione scolastica (edizione 2007) predisposte dalla Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e della Sanità Direzione Sanità Pubblica reperibili sul sito

www.regione.piemonte.it/sanita/cms/documentazione/category/19-proposte-operative-per-la-ristorazione-collettiva.html

e nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della salute in data 29/4/2010 reperibili sul sito www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

La ditta dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare.

Al tal fine il concessionario dovrà fornire - prima dell'inizio del servizio - ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:

- l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, nonché il certificato di provenienza delle carni che dovrà essere obbligatoriamente da allevamenti italiani e da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004;
- tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati
Tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto
Analoghe schede dovranno essere consegnate anche per i materiali a contatto con gli alimenti.

Ogni variazione dell'elenco prodotti dovrà essere previamente autorizzata dal Comune, che si esprimerà solo dopo aver preso visione della scheda tecnica del nuovo prodotto.

Sarà facoltà del Comune, nel periodo di durata della concessione, sottoporre a revisione le tabelle merceologiche; sarà obbligo del concessionario accogliere le richieste formulate dalla stazione concedente.

E' vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti.

Le temperature delle celle e dei frigoriferi vanno sempre accuratamente controllate e registrate.

E' vietato scrivere direttamente sulle confezioni utilizzando inchiostri non ad uso alimentare.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici degli alimenti, acqua e ambiente si fa riferimento alla vigente normativa ed in particolare al Regolamento (CE) n. 1141/2007

del 5.12.2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005.

Trasporto di derrate alimentari: le derrate alimentari dovranno essere suddivise in contenitori termici per tipologia. In particolare, formaggi, latticini e salumi - destinati ai piatti freddi - dovranno essere separati da carne, prodotti ittici e uova. Eventuali materie prime destinate ai pasti per celiaci dovranno essere consegnate in contenitori chiusi e separati.

Frutta e verdura dovranno essere consegnate in cassette o ceste dedicate.

Il pesce surgelato dovrà essere consegnato 48 ore prima del consumo al fine di scongelarlo adeguatamente in frigorifero.

Il materiale non alimentare destinato all'utilizzo in cucina dovrà essere fornito in quantitativi tali da non avere accumulo.

La consegna delle materie prime dovrà avvenire alla presenza del personale di cucina che dovrà effettuare i controlli in ricevimento merci previsti dalle procedure di autocontrollo (temperature di arrivo dei prodotti deperibili, integrità delle confezioni, data di scadenza, corrispondenza con le caratteristiche merceologiche prescritte dal presente capitolato).

ART. 27 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione dei prodotti alimentari dovrà avvenire in frigorifero o in dispensa, suddividendo per tipologia i prodotti, rispettando la logica FIFO (first in – first out).

Nei frigoriferi non dovranno essere presenti imballaggi secondari, i prodotti dovranno essere posti in contenitori per alimenti, in particolare la carne dovrà essere posta in contenitori muniti di coperchio per evitare il contatto diretto con le griglie del frigorifero.

Nel caso di frigoriferi dedicati ai prodotti ortofrutticoli è ammesso il loro stoccaggio in cassette o cartoni, altrimenti i prodotti dovranno essere posti anch'essi in contenitori per alimenti muniti di coperchio mantenendo idonea identificazione ed etichettatura.

E' vietato l'utilizzo di contenitori/cassette/cartoni riciclati da precedenti consegne.

Le materie prime surgelate devono essere conservate a temperature non superiori a – 20°C su ripiani dedicati nella cella di surgelazione.

Lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire nei frigoriferi ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C. I prodotti durante lo scongelamento dovranno essere posti in teglie forate a sua volta poste in idonei contenitori per alimenti. E' vietato lo scongelamento del prodotto posto negli imballaggi secondari.

La frutta e le verdure devono essere identificate e riconoscibili nella cella refrigerata.

Formaggi e latticini devono essere stoccati su ripiani e/o contenitori dedicati.

La ricezione delle materie prime dovrà avvenire in orari diversi da quelli della preparazione.

I prodotti di pulizia dovranno essere stoccati in armadi chiusi o aree a loro destinati, non in cucina e dispensa o insieme agli alimenti o al materiale destinato ad uso alimentare, non potranno essere accatastati cartoni sugli armadi, in corridoio o nei refettori.

ART.28 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti già pronti a cuocere o cotti per: pizza, focacce, torta casalinga, gnocchi alla romana, purea di patate; tali piatti dovranno essere preparati presso il centro di produzione pasti.

Non è ammesso l'uso di dadi contenenti glutammato e prodotti similari.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido.

Deve essere privo di odori e sapori anomali, deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, sale e acqua senza l'aggiunta di grassi o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi. Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in contenitori/confezioni idonei per alimenti, adeguatamente resistenti, che lo riparino dalla contaminazioni esterne.

E' vietato l'uso di punti metallici per la chiusura dei sacchi.

La consegna del pane deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno della struttura.

A richiesta del Comune dovrà essere fornito pane integrale. Il pane sarà prodotto con farina integrale derivata da macinazione diretta del frumento, acqua lievito, sale. Per il pane integrale valgono le stesse prescrizioni sopra specificate.

Pane grattugiato

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte, esente da additivi vari e senza grassi aggiunti.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

Crostini di pane

Se richiesti i crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna devono avere una scadenza di almeno sei mesi.

Pasta lievitata per la preparazione di pizza/focaccia

Se richiesta la pasta lievitata deve essere preparata con farina tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito e birra. Deve essere confezionata in contenitori in materiale plastico muniti di coperchio, monouso ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante: ragione

sociale del produttore – denominazione di vendita-peso netto-data di produzione-lotto di rintracciabilità-modalità di conservazione.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

Biscotti

I biscotti per la merenda da fornire agli alunni della scuola dell'infanzia dovranno essere forniti nella varietà secchi e frollini. Possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero "0" o "00" o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi. Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare a rotazione nel corso dell' anno scolastico. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, etc.).

Crackers - fette biscottate

Devono essere confezionati, preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, privi di grassi anche vegetali ad esclusione di olio extravergine d'oliva. Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anomali o sgradevoli.

Pandoro, panettone e colomba (da fornire in occasione delle festività)

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, etc.).

A richiesta dell'AC dovrà essere garantita la fornitura di questi prodotti in confezioni monodose (uno per singolo utente).

FARINE

FARINA DI TIPO "00"

Farine di grano tenero di tipo "00", rispondente ai requisiti di legge; in confezioni originali sigillate. Deve essere consegnata in confezioni da kg. 1. Il prodotto deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

Farina di mais

Farina di mais bramata per polenta, rispondente ai requisiti di legge; in confezioni originali sigillate. Deve essere consegnata in confezioni da kg. 1. Il prodotto deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

Semola di grano duro

Semola di grano duro, rispondente ai requisiti di legge In confezioni originali sigillate. Deve esser consegnata in confezioni da Kg. 0,250. Il prodotto deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza.

PASTE ALIMENTARI, RISO, ORZO, FARRO

Pasta di semola di grano duro

Pasta prodotta con semola di grano ricavata dalla macinazione di grani duri.
Deve essere in confezioni originali sigillate, in perfetto stato di conservazione, priva di sapori o odori anomali, esente da parassiti, non fratturata.
Deve essere prevista una gamma di formati corrispondenti a quanto previsto nei menù autorizzati.

Pasta speciale con ripieno

Pasta fresca con ripieno di carne o con latticini e vegetali, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti) preparati senza l'impiego di grassi idrogenati.

Il rapporto pasta/ripieno nel caso di pasta speciale con ripieno di carne dovrà essere almeno 80/20, mentre con ripieno di magro almeno 60/40.

Dovrà essere in confezioni originali sottovuoto o atmosfera modificata, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Dovrà avere aspetto omogeneo e dopo la cottura aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo alla scadenza di 15 giorni.

Gnocchi di patate

Devono essere prodotti con almeno il 70/80% di patate, farina di grano duro, sale e senza l'aggiunta di grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Devono essere preconfezionati all'origine, freschi sottovuoto o in atmosfera protettiva e non surgelati, in confezioni tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Alla consegna dovranno avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni.

E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

Sfoglia per lasagne

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale.

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate

Riso

Il riso deve essere delle migliori qualità, pulito, secco, sano e senza odori, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche

Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 8 mesi.

Orzo perlato

L'orzo in grani deve avere una granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione.

Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi; dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°

Farro decorticato

Il farro in grani deve avere una granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza alla consegna dovrà essere di non meno di 12 mesi. Dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°.

Legumi secchi

Se richiesti i legumi secchi dovranno essere forniti nelle seguenti tipologie: ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli. Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. Dovranno essere conservati ad una temperatura massima di 18°.

CARNE E DERIVATI

Carni bovine

E' ammessa la fornitura di carni di bovino adulto, fresche confezionate sottovuoto proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

Le carni devono essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

Dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

Il rispetto delle filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura.

Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità. I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- fesa, noce per arrosti e fettine
- fesone di spalla per tritate, ragù, polpette, spezzatino

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto della vigente normativa con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne; non deve sussistere la presenza di liquidi disciolti o di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere una scadenza non inferiore ai 25 giorni

Carni suine

E' ammessa la fornitura di carne suina fresca, refrigerata, confezionata sottovuoto provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

Il rispetto delle filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura.

Dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello),

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne; non deve sussistere la presenza di liquidi disciolti o di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

Carni avicunicole

E' ammessa la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A" sottovuoto provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

E' ammessa per la carne con osso, la consegna in vaschette avvolte con film plastico etichettate.

Le carni devono essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. Il confezionamento ed il trasporto dovrà avvenire secondo le vigenti norme.

La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni per la carne confezionata sottovuoto e 2 giorni per quella confezionata con film plastico.

Saranno richiesti:

- fuselli di pollo
- petti di pollo senz'osso
- fesa di tacchino

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale; non deve sussistere la presenza di liquidi disciolti o la presenza di macchie superficiali.

Salumi e insaccati

Tutti i prodotti a base di carne (salumi, insaccati ecc) devono provenire da stabilimenti registrati ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

SALUMI

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21.09.2005 "disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria" E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. Se la fornitura sarà di tipologie diverse per peso, esse dovranno avere le stesse caratteristiche merceologiche, evidenziabili dall'etichettatura e provenire dallo stesso fornitore.

Le confezioni fornite dovranno essere adeguate al servizio di cui al presente capitolato. Le forniture superiori a gr. 500 dovranno essere sottovuoto in confezioni in alluminio o accoppiato.

Il confezionamento ed il trasporto dovrà avvenire in base alle vigenti normative.

Sull'etichetta deve essere riportata la data di produzione, data di confezionamento e data di scadenza.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua alla scadenza di almeno tre mesi.

Prosciutto crudo DOP

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia di suino con stagionatura che deve rispettare quanto previsto dai rispettivi disciplinari.

E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela.

Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso.

La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce.

Le confezioni fornite dovranno essere adeguate al servizio di cui al presente capitolato

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua fino alla scadenza di almeno tre mesi.

Bresaola

La bresaola deve essere IGP (indicazione geografica protetta), con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione.

Il prodotto non deve presentarsi eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di

consistenza tenera.

Le confezioni fornite dovranno essere adeguate al numero di utenti di cui al presente capitolato.

Alla consegna la bresaola deve avere ancora vita residua alla scadenza di almeno tre mesi, per le eventuali pezzature intere.

LATTE

Per le merende è richiesto latte Uht intero.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte parzialmente scremato a lunga conservazione UHT.

Esso deve avere alla consegna un intervallo minimo di 2 mesi

Altri tipi di latte vaccino

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino quali delattosato o desotato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

Latti non vaccini

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capria, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato

Yogurt

Dovrà essere fornito lo yogurt bianco o con frutta prodotto con latte di provenienza italiana.

Per gli yogurt alla frutta i gusti devono essere assortiti e forniti a rotazione, deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

Le confezioni dovranno essere da gr. 125 con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

Il prodotto dovrà avere gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero

Budino

Il budino deve essere pastorizzato, da conservare in frigorifero a temperatura tra 0° e + 4°, i gusti devono essere assortiti e forniti a rotazione. Le confezioni dovranno essere monodose da gr. 110 con almeno 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la normativa vigente.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie.

Le confezioni fornite in base alle esigenze di cui al presente capitolato devono avere almeno 30 giorni di conservazione residui.

Panna UHT

La panna per le preparazioni culinarie sarà richiesta a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) con almeno due mesi di

conservazione residui.

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa. I formaggi dovranno essere di prima scelta (DOP,IGP, formaggi nazionali) e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno e all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. I formaggi devono provenire da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.

Non è ammesso l'uso di formaggi fusi (formaggini, sottilette ecc.)

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano-Fontina-Taleggio –DOP- (Denominazione di Origine Protetta) devono rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce

Mozzarella a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. Non deve presentare gusti anomali, gusto amaro o altro. Le confezioni alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle.

Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, dovuti a fermentazione indesiderata od altre cause. Deve essere consegnata in confezioni idonee igienicamente. Le confezioni alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.

Robiola, formaggio fresco con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Il prodotto alla data del consumo dovrà avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali.

UOVA

Le uova devono essere di origine nazionale e di categoria A. La categoria di freschezza deve essere "extra fresche" o "fresche" Sono richieste confezioni da 6 uova, calibro grande.

La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna

Le uova e i relativi imballaggi devono rispettare le norme specifiche di etichettatura del Regolamento CE n. 589/2008 e del Decreto 11 dicembre 2009 del Ministero delle

Politiche Agricole.

PRODOTTI ITTICI

Prodotti ittici surgelati

Filetti di sogliola, platessa, merluzzo, palombo, nasello, trota, persico. Devono essere deliscati.

Devono provenire da stabilimenti registrati autorizzati ai sensi della normativa vigente.

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto). Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Deve essere dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

PRODOTTI DOLCIARI

Il menù dovrà prevedere la somministrazione di torte casalinghe preparate presso il centro di produzione pasti e preparate con farina di grano tenero di tipo "0", "00" o integrale, senza aggiunta di additivi alimentari, con l'esclusivo impiego di zucchero e/o miele come edulcoranti, senza l'impiego di margarine, grassi idrogenati o non meglio specificati (olio di palma, di colza, di cocco e strutto). Devono essere utilizzati i prodotti in cui viene dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, olio di girasole).

Il menù deve prevedere la preparazione di torte casalinghe.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli

La fornitura di frutta e verdura deve essere obbligatoriamente effettuata nel rispetto della seguente tabella di stagionalità ed effettuata con idonea rotazione.

In caso di necessità, limitatamente a periodi di difficile reperibilità, si potranno usare verdure surgelate, in luogo delle verdure fresche, ad esclusione degli odori

Gennaio

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Febbraio

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Marzo

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

Aprile

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio

banane, mele, pere, arance, kiwi, limoni

Maggio

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano

banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie

Giugno

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano

banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne,

Settembre

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio

banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche

Ottobre

Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

banane, castagne, cachi, mele, pere, limoni, uva, kiwi

Novembre

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

banane, castagne, cachi, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

Dicembre

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi

ORTAGGI, ERBE AROMATICHE FRESCHE

Dovranno essere fornite le seguenti erbe aromatiche fresche: alloro, rosmarino, salvia, basilico prezzemolo.

Devono essere di produzione nazionale, appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

Tutti i vegetali devono essere:

- di selezione accurata e recente raccolta
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti
- priva di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari
- gli ortaggi a bulbo ed a tubero devono essere privi di germogli e non devono essere trattati con antigerminanti e radiazioni ionizzanti

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali.

ORTAGGI SURGELATI

In caso di necessità, limitatamente a periodi di difficile reperibilità si potranno usare verdure surgelate, in luogo delle verdure fresche.

Devono essere in confezioni originali ed integre; il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto.

L'aspetto delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per pezzatura, colore e grado di integrità. Il 90% del peso deve essere costituito da prodotto integro.

Devono essere accuratamente puliti, mondati, tagliati esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

Alla consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Alla consegna i prodotti devono avere un scadenza non inferiore a 12 mesi.

FRUTTA FRESCA

Deve essere di produzione nazionale, ad eccezione delle banane ed ananas. La frutta deve appartenere alle categorie commerciali prima ed extra.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione freschezza e pezzatura
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, ecc.
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti
- priva di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari
- priva di trattamenti superficiali

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali
- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Le mele e le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione.

L'uva deve essere della varietà Regina e Italia, a rotazione bianca e nera.

Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: tarocco, sanguinella, Moro, Navel.

Le pesche devono essere di diversa qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce.

Fragole, ciliegie ed amarene devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.

Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

Non è ammesso l'utilizzo di frutta in scatola (macedonia, pesche sciroppate ecc.)

CONSERVE ALIMENTARI

Tonno in scatola

Dovrà essere fornito al naturale o all'olio extra vergine di oliva, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari.

Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parte estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). I contenitori non devono presentare difetti come il bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosione interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno due anni.

Pomodori pelati/passata di pomodoro

Dovranno essere di provenienza italiana.

Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagnata con superficie interna, fondi e tondelli verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno. I pomodori devono avere colore rosso uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre e frammenti di buccia.

Devono essere previste confezioni di diversi formati così da consentire di esaurire il contenuto all'apertura. E' vietata la conservazione di rimanenze.

CONDIMENTI

Olio extravergine di oliva

L'olio extravergine (avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987) dovrà essere ricavato con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

L'olio extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo e per le cotture.

Aceto bianco

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

Sale fine e grosso

Si richiede sale iodato ai sensi della legge 21.3.2005, n. 55

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale.

Pesto

Se richiesto il pesto dovrà essere preparato fresco presso il centro di produzione pasti.

ZAFFERANO, SPEZIE ED AROMI

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PRODOTTI VARI**Zucchero**

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

The/camomilla

Devono essere privi di materiale organico ed inorganico estranei e non possono presentare colori ed odori non caratteristici.

Si richiede the e camomilla in bustine filtro in carta.

Il the non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.

La camomilla deve essere ottenuta da fiori interi o parte di essi.

Miele

Se previsto il prodotto deve essere di origine italiana. Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche e inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei.

Non deve aver iniziato un processo di fermentazione.

Non deve essere sottoposto a trattamenti termici e non presentare un'acidità modificata artificialmente; non deve essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni: la denominazione di vendita, la quantità netta, il nome e la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore; la dicitura di identificazione del lotto di produzione; l'indicazione del termine preferenziale di consumo, il paese d'origine, la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta)

Confettura di frutta

Deve essere fornita confettura extra in idonee confezioni.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose da gr. 25. Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione

mensile: albicocca, frutti di bosco, fragola, ciliegia, pesca.

Cioccolato e crema di cioccolato spalmabile

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g. 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao. Se fondente deve avere un contenuto di cacao almeno del 45%, se al latte deve avere un contenuto di cacao almeno del 30%.

Cacao solubile e prodotti simili

Se previsti dal menù saranno richiesti prodotti solubili nel latte, quali cacao amaro o zuccherato; orzo solubile.

Lievito per dolci e pizze

Dovrà essere utilizzato lievito secco naturale composto. Lievito per dolci in bustine.

Gelato

Il gelato dovrà essere fornito in confezioni originali, in coppette da 60-70 grammi, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio.

Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi.

Succo di frutta monoporzione

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 100% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. I diversi gusti dovranno essere serviti a rotazione.

Alimenti senza glutine

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile al menù autorizzato e vigente.

Alimenti senza latte vaccino, senza uova, senza glutine, senza zucchero, senza sale, alimenti a base di soia

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, glutine, zucchero, sale ed altri alimenti, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile al menù autorizzato e vigente. Gli alimenti forniti per le diete speciali dovranno essere conformi alle normative vigenti.

ART. 29 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La disposizione delle attrezzature e dei piani di lavoro messi a disposizione della stazione concedente assicureranno il rispetto della "marcia avanti" delle preparazioni al fine di ridurre ogni possibilità di contaminazione crociata.

Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse.

Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

ART. 30 - PREPARAZIONE PASTI

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle ricette fornite dalla ditta ed approvate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl.

Per quanto attiene la preparazione dei pasti in particolare si richiede:

- Cottura delle verdure preferibilmente al vapore o al forno;
- Cottura dei secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiunta dei condimenti possibilmente a crudo;
- Preparazione del purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato e prodotti similari
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono essere volte ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Nella preparazione dei pasti andranno rispettate le norme su qualità, quantità, preparazione e confezionamento dei cibi previste nel rispetto dei protocolli sanitari e delle linee guida sull'alimentazione emanate dalla Regione Piemonte.

In tutte le fasi della preparazione, distribuzione, consumo del pasto e quelle successive di riordino il concessionario si attiene a tutte le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento al Reg. CE 852/2004.

Tutti i pasti dovranno essere preparati con sistemi tradizionali e con l'impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente presso la cucina del centro di produzione pasti; in caso di impossibilità di funzionamento della stessa, la ditta si impegna ad erogare un pasto di analoga qualità, gradimento e quantità come prescritto all'art. 49. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente.

E' assolutamente indispensabile effettuare un accurato lavaggio delle mani prima ed al termine di ogni operazioni di manipolazione degli alimenti o quando si viene a contatto con superfici eventualmente contaminate.

In caso di ferite o lesioni cutanee devono essere utilizzati i guanti monouso.
Tutte le operazioni di mondatura, lavaggio e taglio delle verdure, così come le operazioni di porzionatura formaggi e affettati, preparazione formaggio grattugiato dovranno essere effettuate il giorno stesso della cottura/consumo.
Gli alimenti dovranno essere cotti lo stesso giorno del consumo.
La carne dovrà essere macinata il giorno stesso della cottura.
Le paste devono cucinate escludendo la precottura.
I piatti devono essere serviti subito dopo la cottura.
Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati semilavorati, generi precotti, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che, limitatamente ai periodi di difficile reperibilità, potranno essere surgelate e il pesce che dovrà essere solo surgelato, fatta eccezione per il tonno.
Nelle procedure di autocontrollo devono essere previsti controlli e relative registrazioni di temperatura.
Il copricapo che contiene la capigliatura è obbligatorio in tutte le fasi di preparazione.
Il personale deve ricevere specifica formazione al fine di evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata
Le merende, se necessitano di preparazione, dovranno essere preparate nella mattinata, immediatamente prima della merenda. Gli yogurt ed i budini dovranno essere conservati alle idonee temperature fino al momento della somministrazione.

ART. 31 - RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso ristorazione scolastica.
Nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 ("Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale"), i prodotti alimentari non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus.

ART. 32 - CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente parmigiano reggiano grattugiato.
Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.
L'olio extravergine, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987, dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo e per le cotture.
Altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.
Il sale deve essere usato moderatamente e comunque sempre iodato

ART. 33 - MODALITA' PER TRASPORTO PASTI NELL'EVENTUALITA' DI CUI ALL'ART. 49 (*temporanea indisponibilità del centro produzione pasti o consegna pasti a domicilio agli anziani o adulti in difficoltà*)

Contenitori per il trasporto

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, il concessionario dovrà utilizzare contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali il concessionario dovrà fornire l'occorrenza per il condimento. I secondi piatti dovranno essere forniti in appositi contenitori in acciaio inox G/N separati dai contorni, ad eccezione di quelli previsti dal menù.

Su ciascun contenitore dovrà essere applicata apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del terminale di consumo cui il contenitore è destinato.

Il concessionario dovrà inoltre provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Qualora la stazione concedente istituisse il servizio di consegna pasti agli anziani assistiti a domicilio, il concessionario dovrà utilizzare un contenitore isotermitico per ogni utente sul quale dovrà essere specificato il contenuto ed il nome del destinatario.

I pasti dovranno essere conservati fino alla somministrazione a temperature al cuore pari a 65°.

Mezzi di trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto prescritto dall'art. 47 del D.P.R. n.327/1980 e smi.

Durante il trasporto dovranno essere mantenute le temperature previste dall'art. 51 del citato D.P.R. 327/80 e smi.

ART. 34 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Presso il Centro Produzione Pasti e presso il Refettorio devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti rispondenti alle normative vigenti in materia:

- pellicola estensibile in materiale plastico

- fogli in alluminio
- carta da forno
- rotolo carta puliunto
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti plastica per conservazione dei campioni prodotti somministrati giornalmente (pasto campione)
- spago ad uso alimentare
- piatti a perdere biodegradabili per la merenda da somministrare agli utenti della scuola dell'infanzia
- Tovaglioli bianchi a due veli in ovatta di cellulosa (per la merenda e per il pranzo) che dovranno essere sigillati singolarmente
- Guanti monouso
- Tovaglia in carta rotolo

Il materiale a perdere utilizzato dovrà essere in materiale biodegradabile.

La biodegradabilità del materiale deve essere documentata da adeguata certificazione in lingua italiana.

Tutti i materiali sopra indicati dovranno riportare sull'imballaggio le modalità di utilizzo.

ART. 35 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA ED ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il concessionario dovrà utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi al Regolamento CE n.1907/2006 sulle sostanze chimiche (Regolamento REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals).

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da:

- scheda tecnica
- scheda di sicurezza,

redatte secondo la vigente normativa

Dette schede dovranno essere conservate nei singoli luoghi di lavoro, a disposizione del personale utilizzatore.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Sanità, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- il nome della sostanza o del preparato
- il nome ed indirizzo della ditta produttrice o distributrice
- frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione
- consigli riguardanti l'utilizzazione del prodotti

Tutti i prodotti dovranno avere una biodegradabilità superiore al 90%. Essere esenti da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose.

Dovrà essere prevista una dotazione minima di prodotti di pulizia presso il centro produzione pasti e il refettorio tale da non avere accumuli ed accatastamenti.

Si richiede la fornitura di:

- detersivo per lavare a mano le stoviglie
- detersivo/brillantante/anticalcare per lavastoviglie
- prodotti appositi per pulizia piani
- detergente liquido per superfici lavabili
- sanificante
- pulitore per forni, filtri e cappe
- detergente per vetri
- detergente igienizzante per pavimenti
- detergente igienizzante per bagni, piastrelle
- disinfettante

Tutte le attrezzature necessarie per le operazioni di pulizia sono a carico del concessionario.

La ditta dovrà essere in possesso di un piano di sanificazione dettagliato, con l'indicazione delle frequenze di pulizia di pavimenti, arredi ed attrezzature e dei prodotti utilizzati con relativi dosaggi e schede tecniche.

Detto piano di sanificazione dovrà essere suddiviso per:

- Area cucina del centro produzione pasti
- Area dispensa ed altri locali del centro produzione pasti
- Area refettorio del centro produzione pasti
- Area servizio igienico e spogliatoio annessi al centro produzione pasti a servizio del personale della ditta concessionaria
- Area servizio igienico a servizio degli utenti
- Refettorio scuola dell'infanzia
- Carrello scaldavivande utilizzato per i pasti veicolati presso il refettorio della scuola dell'infanzia
- termometri in dotazione
- eventuali contenitori per il trasporto

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali protezioni è consigliato dalle schede di sicurezza, ed attenersi alle modalità previste nel piano di autocontrollo e nei piani di sanificazione.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Presso il centro di produzione pasti e refettorio scuola dell'infanzia il concessionario provvederà a proprie spese:

- alla disinfestazione ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, anche a richiesta della stazione concedente;

- alla derattizzazione di norma con cadenza bimestrale.

I servizi suindicati dovranno essere garantiti durante il periodo scolastico e anche durante il periodo estivo qualora fosse organizzato il centro estivo.

ART. 36 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DIFFERENZIATO DEI RIFIUTI PRESSO IL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI E REFETTORIO SCUOLA DELL'INFANZIA

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire nel rispetto delle disposizioni e del calendario predisposto dall'ente gestore del servizio.

Nel centro di produzione pasti con annesso refettorio e nel refettorio della scuola dell'infanzia la raccolta differenziata deve essere gestita utilizzando adeguati contenitori per rifiuti con coperchio con comando a pedale.

Il concessionario dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi neri nei formati necessari all'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

Il concessionario dovrà in ogni caso attenersi alle disposizioni organizzative di dettaglio relative al servizio di smaltimento rifiuti che saranno stabilite dal Comune nell'ambito della gestione complessiva della "Cittadella degli Studi" con particolare riferimento alla esatta collocazione dei contenitori dei rifiuti.

ART. 37 - GESTIONE DELL'UTENZA

La ditta dovrà provvedere alla gestione amministrativa del servizio così specificata:

- a) iscrizione degli alunni al servizio in concomitanza con l'iscrizione scolastica; le modalità saranno concordate con l'Istituto Comprensivo di Biandrate ed il Comune. Al fine di semplificare le procedure ed agevolare le famiglie le iscrizioni al servizio avranno validità fino al termine del percorso scolastico dell'alunno/a salvo disdetta che dovrà essere presentata da parte della famiglia alla ditta concessionaria;
- b) trasmissione al Comune, prima dell'inizio dell'anno scolastico, dell'elenco degli alunni che usufruiscono del servizio suddivisi per classe di frequenza;
- c) comunicazione mensile delle nuove adesioni o disdette;
- d) riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base delle tariffe deliberate dal Comune e con le modalità indicate nell'offerta tecnico-qualitativa; il concessionario si impegna a promuovere a favore delle famiglie una campagna informativa relativa alle nuove modalità di pagamento del servizio;
- e) rendicontazione e fatturazione del costo a carico del Comune.

Per l'anno scolastico 2012/2013 il comune fornirà l'elenco degli iscritti ai tre ordini di scuola affinché il concessionario possa attivarsi in tempo utile per le procedure di accesso al servizio.

ART. 38 - GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI

Ogni comunicazione inviata alle famiglie degli utenti del servizio genitori deve essere comunicata anche al soggetto concedente.

Prima dell'avvio del servizio il concessionario individua un recapito organizzativo presso il quale sia disponibile un indirizzo di posta elettronica, un collegamento

telefonico e fax in funzione permanente per tutto il periodo di funzionamento del servizio, fatte salve ulteriori modalità organizzative e gestionali individuate dal concessionario in sede di offerta tecnica.

ART. 39 - GESTIONE INSOLUTI

Spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva per il recupero delle somme dovute senza pregiudizio alcuno per il Comune.

Il concessionario è tenuto ad effettuare almeno due solleciti scritti all'utente insolvente; decorsi senza esito i termini di cui ai solleciti il concessionario trasmetterà la documentazione al Comune che valuterà l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali delle quali farsi carico.

Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come proprio onere sociale saranno riscosse coattivamente dal concessionario.

La procedura relativa alla riscossione coattiva delle rette posta in essere dal concessionario dovrà essere resa nota al Comune.

ART. 40 - GESTIONE BANCA DATI

Il concessionario ha l'obbligo di custodire e di non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti, l'Autorità Scolastica e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso.

Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni previste dal D.Lgs n. 196/03 e s.m.i. e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti normativa sulla tutela dei dati.

In caso di decadenza della concessione o alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà.

Art. 41 - DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA

Il concessionario deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il domicilio nel territorio del Comune di Biandrate presso il centro produzione pasti (Via Roma n. 65).

Le notifiche e le intimazioni verranno effettuate presso il suddetto domicilio.

Qualsiasi comunicazione fatta al concessionario da parte del Comune e/o dal RUP si considererà fatta personalmente al legale rappresentante della ditta.

In caso di raggruppamento temporaneo tra imprese, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il raggruppamento temporaneo.

ART. 42 - ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione dell'attività di cui al presente capitolato, il concessionario dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo

pieno, ad uno o più coordinatori dipendenti della ditta, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione con esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il Direttore del servizio è incaricato delle seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti adibiti al servizio di ristorazione di cui al presente capitolato;
- gestione degli utenti;
- mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'ASL, con le autorità scolastiche e con le famiglie degli utenti del servizio;
- obbligo di partecipazione alle riunioni con il Comune, rappresentanze dei genitori, autorità sanitarie, Istituto Comprensivo di Biandrate;
- direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Il direttore del servizio dovrà essere reperibile giornalmente.

Il concessionario dovrà comunicare, prima dell'inizio del servizio, il nominativo e il recapito telefonico del direttore.

In caso di assenza o impedimento del Direttore, la ditta dovrà provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'AC.

Prima dell'avvio del servizio il concessionario deve inoltre individuare e comunicare i nominativi delle seguenti figure specifiche, scelte fra i suoi dipendenti e/o collaboratori:

- a) un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico - nutrizionali del servizio, dotato di idoneo titolo di studio;
- b) Il responsabile dell'industria alimentare per il centro di produzione pasti il quale è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di igiene, che può coincidere - se in possesso dei requisiti ed approvata esperienza – con la figura del Direttore del Servizio
- c) RSPP e preposto (D.Lgs. 81/2008) presente presso il centro di produzione pasti
- d) ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto della presente concessione.

ART.43 - PERSONALE UTILIZZATO

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolto da personale alle dirette dipendenze della ditta, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

Il personale deve essere regolarmente iscritto nel libro unico del lavoro.

Deve essere obbligatoriamente presente la figura di cuoco/a con provata esperienza.

La ditta sarà tenuta ad assorbire nel proprio organico senza periodo di prova e con analogo inquadramento contrattuale il personale che risulta attualmente operante per il servizio oggetto della concessione, salvo esplicita rinuncia individuale.

Al tal fine si forniscono i dati relativi al personale attualmente operante:

CCNL applicato – settore Turismo

n. 1 cuoca – livello 4 -

n. 1 addetta serv. ausiliario – livello 6° -

Stante l'assorbimento obbligatorio del personale di cui sopra non sarà attribuita valutazione ai fini della tutela dell'occupazione.

La ditta dovrà:

- comunicare, prima dell'inizio del servizio ed all'avvio di ogni anno scolastico, per iscritto al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.
- tenere un foglio firma riepilogativo mensile del personale addetto completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo. Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il servizio in base al numero dei pasti da erogare.

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

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

Con riguardo agli anziani assistiti a domicilio - qualora fosse istituito il servizio - il personale che consegna i pasti deve depositare il contenitore direttamente dentro la casa dell'utente. La consegna dovrà essere effettuata mediante l'utilizzo di un mezzo idoneo al trasporto degli alimenti ed agli orari che saranno concordati con l'AC.

In ogni caso il numero complessivo di addetti impiegati dalla ditta dovrà essere sempre tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo ed ordinato.

La ditta è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Comune avente diretta causa con il servizio di ristorazione e quello delle strutture scolastiche.

La ditta è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

E' fatto divieto al personale incaricato dal concessionario di compiere nell'ambito della presente concessione attività o iniziative che esulino dall'oggetto della medesima e che non siano espressamente previste dal presente capitolato.

Art. 44 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

Il concessionario dovrà applicare nei confronti dei propri lavoratori, il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di Settore, il contratto integrativo regionale vigente, firmati dalle OO.SS. maggiormente rappresentative o gli accordi locali integrativi vigenti se migliorativi, sia dal punto di vista retributivo, previdenziale che del livello di inquadramento.

Se la ditta aggiudicataria sarà una cooperativa, questa dovrà dare la facoltà al

personale, in essere e futuro, di decidere se entrare in cooperativa come socio lavoratore in regime di rapporto subordinato o come dipendente.

Il concessionario si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione; se la ditta ha forma cooperativa si impegna a rispettare i relativi accordi nazionale di lavoro anche nei rapporti con i soci.

La ditta si obbliga inoltre ad esibire in qualsiasi momento, ed a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio oggetto della presente concessione ed a permettere la visione del libro unico del lavoro.

Il RUP o altri incaricati dal Comune sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito con la stazione concedente.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Nell'ambito della concessione non ricorre alcun tipo di rapporto tra il Comune ed i dipendenti della ditta concessionaria.

ART.45 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 ed al Regolamento CE 852/2004 capitolo XII "Formazione", il concessionario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio, compreso quello in sostituzione, in materia di igiene alimentare. La formazione deve essere destinata a tutto il personale operante nel servizio compreso quindi quello destinato alla somministrazione ed a quello per il trasporto pasti a domicilio nell'eventualità di istituzione del servizio.

Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

Prima dell'inizio del servizio la ditta fornirà al Comune la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale. Una copia della documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione presso il centro produzione pasti.

Nel corso della concessione la ditta dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento a tutto il personale impiegato presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio.

Ogni anno dovranno pertanto essere predisposti piani di formazione ed aggiornamento da trasmettere al Comune.

La ditta ha inoltre l'obbligo di effettuare, ogni anno, al personale di cucina e ausiliario un aggiornamento pratico sulle modalità di preparazione, cottura e guarnizione delle pietanze, nel rispetto delle specifiche tecniche relative ai menù approvati dall'Asl n. 13 – Servizio Sian - anche in relazione alla distribuzione dei pasti relativi alle diete speciali (es. celiaci).

Il personale incaricato della preparazione e della distribuzione dei pasti dovrà ricevere idonee istruzioni in merito alle comunicazioni da effettuare al direttore del servizio della ditta concessionaria relativamente alle problematiche che dovessero sorgere nell'espletamento del servizio.

ART. 46 - NORME IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962 e suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i. ai Regolamento (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, alla veicolazione ed alla distribuzione dei pasti dovrà curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili al fine di non favorire contaminazione dei cibi in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Il concessionario – prima dell'inizio del servizio – dovrà fornire al Comune copia degli attestati di formazione HACCP del personale impiegato presso il centro di produzione pasti.

ART. 47 - VESTIARIO E DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 42 del D.P.R. n. 327/1980 il concessionario dovrà fornire a tutto il personale operante apposite divise complete di lavoro (invernali ed estive), secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il concessionario dovrà provvedere altresì alla fornitura di camici monouso da destinare alla preparazione dei pasti per celiaci o per gravi allergie alimentari.

Le divise devono essere fornite in tempo utile all'avvio della concessione e sostituite in caso di usura.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal concessionario.

Il concessionario dovrà assicurare la dotazione di armadietti a doppi scomparto, facilmente lavabili e disinfettabili, per ogni addetto (di cucina e per la distribuzione in refettorio) operante nell'attività. Il Comune ne concede numero sette (doppi) in comodato d'uso gratuito.

Il personale occupato dalla ditta dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La tessera identificativa è personale e può essere usata solo dal titolare.

E' fatto obbligo alla ditta di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla norme sul miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà conoscere le norme

di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il concessionario fornirà inoltre al proprio personale gli indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, guanti antitaglio e guanti anticalore. I dispositivi DPI dovranno essere sostituiti in caso di usura.

Il concessionario dovrà 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, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 48 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI PER LA TUTELA DEI LAVORATORI

La ditta dovrà osservare le leggi vigenti e ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso della presente concessione per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, la ditta dovrà curare - assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi - l'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali.

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

ART. 49 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E/O SITUAZIONI DI EMERGENZA

Il concessionario si obbliga a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge n. 146/1990 e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dal concessionario, salvo causa di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole l'Istituto Comprensivo ne darà preavviso tempestivo al concessionario.

In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica che interessi l'intera utenza, la ditta dovrà essere avvertita entro le ore 9,00 dello stesso giorno della prestazione del servizio.

Alla ditta non sarà dovuto nessun indennizzo o risarcimento.

Al verificarsi di scioperi e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza il concessionario dovrà individuare particolari situazioni organizzative.

La ditta dovrà essere in grado di fornire la ristorazione scolastica anche in caso di interruzione della produzione presso il Centro di Produzione Pasti per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee.

A tal fine nell'istanza di partecipazione dovrà essere dichiarata:

- l'ubicazione del centro cottura con indicazione della distanza in km.)

- la sua capacità produttiva
- il titolo di disponibilità almeno pari alla durata del contratto
- le autorizzazioni necessarie per produrre pasti (compresi quelli destinati alle diete speciali) destinati a ristorazione scolastica,
- possibilità di produrre i pasti necessari al fine di cui al presente articolo.

La consegna dei pasti di cui al precedente capoverso deve avvenire senza ritardo alcuno rispetto agli orari fissati per le ordinarie forniture e con le modalità previste dalla normativa vigenti.

ART. 50 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge ed alle condizioni contrattuali. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso il centro di produzione pasti di un proprio incaricato con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa. Il concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 51 - SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- i competenti servizi dell' ASL
- il personale incaricato dal Comune
- strutture specializzate incaricate dal Comune
- la commissione mensa - qualora fosse istituita -

ART. 52 - TIPOLOGIA E METODOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio possono essere effettuati dal personale del Comune e/o da personale dallo stesso incaricato.

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso la consumazione - da parte del personale addetto al controllo - dell'intero pasto, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze del concessionario. Il personale della ditta non deve interferire in alcun modo sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

I controlli sono a vista ed analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati, principalmente, nel seguente modo:

- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del

presente capitolato e delle schede tecniche prodotte dal concessionario

- controllo quantità dei pasti pronti in fase di distribuzione in relazione alle tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- verifica del rispetto del menù
- modalità di stoccaggio nelle celle
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori
- controllo data scadenza prodotti
- modalità lavorazione derrate
- modalità di preparazione dei pasti e delle diete speciali
- modalità cottura
- modalità distribuzione
- valutazione del gradimento dei pasti da parte degli utenti
- lavaggio ed impiego sanificanti
- caratteristiche sanificanti
- modalità sanificazione
- verifica corretto uso impianti
- stato igienico attrezzature e ambiente
- stato igienico servizi ad uso utenti e ad uso personale ditta
- organizzazione del personale
- professionalità addetti
- controllo funzionamento attrezzature
- controllo abbigliamento di servizio del personale
- controllo modalità di trasporto dei pasti al refettorio della scuola dell'infanzia
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata
- controlli in materia di sicurezza.

Il concessionario dovrà fornire all'incaricato del Comune, così come ad ogni altro visitatore esterno, i camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di produzione pasti.

I controlli saranno verbalizzati evidenziando eventuali rilievi.

I controlli analitici - svolti dal Comune e/o da personale incaricato dal medesimo - si effettuano, con l'ausilio di mezzi tecnologici adeguati, mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

Il costo di eventuali analisi di laboratorio saranno addebitate al concessionario qualora siano confermate le contestazioni addebitate.

Presso il centro di produzione pasti dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dal Comune per l'effettuazione dei controlli.

ART. 53 - CONTESTAZIONI

Ad esito dei controlli effettuati, il Comune farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 gg., con possibilità - entro tale termine - di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non possano essere accolte, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato. Qualora la ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 gg. entro i quali la ditta deve conformarsi. Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, il Comune procederà alla risoluzione del contratto.

ART. 54 - DERRATE NON CONFORMI

Il Comune o suoi incaricati, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederà a segnalare le stesse alla ditta che dovrà eliminarle immediatamente e garantire la loro sostituzione al fine di evitare variazioni al menù previsto.

ART. 55 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifero (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al concessionari. Le spese sostenute per l'analisi saranno a carico del concessionario.

ART. 56 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

Presso il centro di produzione pasti ed il refettorio dovranno essere predisposte, attuate e mantenute attive procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, riguardante l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari.

Il concessionario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure localizzate, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di autocontrollo.

A tale scopo il concessionario deve predisporre ed applicare il manuale di autocontrollo nel quale dovrà essere indicato il Laboratorio di Analisi, nonché il piano degli esami (campionature su alimenti, tamponi su attrezzature e superfici di lavoro) che saranno effettuati per verificare il funzionamento del sistema.)

Tale manuale deve essere depositato presso il centro di produzione pasti.

Il concessionario deve avvalersi di un laboratorio di analisi preferibilmente accreditato Sinal ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

Il concessionario è tenuto ad inviare al Comune la documentazione dei controlli analitici effettuati.

In sede di offerta tecnico/qualitativa dovrà indicato il piano di analisi con le frequenze di prelievo, tipologie di prodotti ed i parametri ricercati.

Il concessionario è tenuto ad informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) ed a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) effettuate.

Eventuali disposizioni impartite dall'Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezione devono essere applicate dal concessionario.

Il concessionario dovrà garantire, nel corso di esecuzione della concessione, un costante addestramento di tutto il personale impiegato nel servizio di refezione.

E' onere del concessionario controllare che tutte le norme igieniche, ivi incluse quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate dal personale.

Il concessionario dovrà definire una procedura di rintracciabilità con relativa registrazione delle materie prime utilizzate; deve inoltre mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale, per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo da esso predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa.

ART. 57 - CONSERVAZIONE CAMPIONI (pasto campione)

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il concessionario dovrà prelevare almeno 1 campione da 150 grammi di ogni prodotto somministrato giornalmente, a ogni ciclo di produzione riporlo in sacchetti sterili con indicazione della data di confezionamento e conservarlo in frigorifero alla temperatura di + 4° per le 72 ore successive.

Il personale dovrà essere adeguatamente formato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

ART. 58 - MANUTENZIONI

Il concessionario ha l'obbligo contrattuale di effettuare la manutenzione ordinaria di tutti i locali rappresentati nell'allegato tecnico n. 1 eccezione fatta per gli spazi destinati a refettorio ed i servizi igienici dedicati agli alunni.

La manutenzione ordinaria del refettorio annesso alla cucina (comprensivo di servizio igienico adibito agli utenti del servizio) e refettorio scuola dell'infanzia è a carico del Comune.

Per ogni anno scolastico, nei mesi di luglio ed agosto, in accordo con l'ufficio tecnico comunale, il concessionario dovrà eseguire tutti gli interventi manutentivi necessari per ripristinare l'idoneità della cucina (esempio: tinteggiatura locali, sostituzione zanzariere, sostituzione piastrelle se scheggiate).

Nella manutenzione ordinaria è incluso ogni altro intervento che si rendesse necessario nel corso della concessione anche per integrare o mantenere

perfettamente funzionanti ed in efficienza gli impianti tecnologici utilizzati dal concessionario (a titolo esemplificativo e non esaustivo: i sistemi elettrici di comando - quali interruttori e prese -, le rubinetterie, le apparecchiature di servizio del locale - quali lampade e luci di emergenza -, gli impianti delle rete di adduzione idrica e di scarico delle acque di rifiuto). Tali interventi si intendono prestati per i tratti degli impianti nei locali relativi adibiti a cucina e servizio igienico per il personale addetto.

Qualora l'ufficio tecnico del Comune - a seguito di appositi sopralluoghi - dovesse riscontrare la necessità di effettuare manutenzione, il concessionario dovrà effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.

Il concessionario provvederà alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso la cucina procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture o qualora se ne verificasse la necessità.

La riparazione delle apparecchiature occorrenti per la preparazione e distribuzione pasti (a titolo esemplificativo: lavastoviglie, cucina a gas, frigoriferi ecc.) deve essere effettuata con urgenza al fine di non creare problemi agli utenti del servizio.

Le sostituzioni di qualsiasi attrezzatura che si rendessero necessarie durante la durata della concessione saranno a carico del gestore del servizio.

La manutenzione ordinaria e straordinaria di macchinari deve essere effettuata secondo le modalità indicate nel manuale d'uso e di manutenzione e garantendo il mantenimento delle prescrizioni stabilite per l'ottenimento delle certificazioni e delle conformità.

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di manutenzione programmata che deve essere predisposto dal concessionario ed inviato all'ufficio tecnico comunale per l'approvazione almeno 30 gg. prima dell'inizio di ciascun anno scolastico (per l'a.s. 2012/2013 prima dell'inizio dell'attività).

Nel Piano di Manutenzione Programmata dovranno essere indicati i nominativi delle ditte incaricate delle manutenzioni. Una copia di detto Piano dovrà essere a disposizione presso i locali oggetto della presente concessione ed esibita a richiesta dell'AC e/o di suoi incaricati.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti - corredati del timbro e della firma del manutentore - dovranno essere annotati su un apposito registro tenuto presso il centro di produzione pasti in previsione di eventuali controlli.

Al verificarsi di guasti, il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle ditte incaricate delle manutenzioni, agli interventi necessari - ordinari e straordinari -.

Il tempo massimo di intervento e di ripristino dovrà essere dichiarato e comunicato all'ufficio tecnico comunale.

Al fine della verifica del rispetto dei tempi, copia della richiesta di intervento dovrà essere mantenuta presso i locali oggetto della concessione.

In caso di mancato intervento, l'AC provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste al successivo art. 59.

Il Comune – tramite il proprio ufficio tecnico - si riserva di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di Manutenzione Programmata, nonché l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Alla termine della concessione, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti dei locali del centro di produzione pasti.

Tali verifiche saranno svolte dal concessionario alla presenza dei rappresentanti dell'AC (RUP e responsabile dell'ufficio tecnico).

Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto e/o concessione un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese del concessionario.

Le schede tecniche, la dichiarazione di conformità e il manuale d'uso e manutenzione delle attrezzature devono essere conservate scrupolosamente presso i locali oggetto della concessione.

Il personale alle dipendenze del concessionario, prima dell'utilizzo, deve avere preso visione dei manuali d'uso dei singoli macchinari ed attrezzature e dovrà essere adeguatamente formato rispetto al loro utilizzo.

TIPOLOGIA DEGLI INTERVENTI DA CONSIDERARSI MANUTENZIONE ORDINARIA DA EFFETTUARSI PRESSO LA CUCINA E SERVIZIO IGIENICO ADIBITO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

- Pulizia zanzariere

Serramenti interni

- Lubrificazione comprensivo di eventuali sostituzioni di ferramenta come cerniere, maniglie, serrature da effettuarsi al fine di mantenere in efficienza la struttura finestrata, ecc.
- Pulizia delle parti vetrate;

Fognature e scarichi

- Sigillature di giunti di colonne non incassate.
- Attività manutentive necessarie per risolvere tutti gli inconvenienti derivanti da intasamento delle tubazioni di scarico fognario e di eliminazione di odori da esse provenienti.
- Effettuare opere di spurgo fognario, con mezzi adeguati, atti ad eliminare intasamenti degli scarichi della cucina e dei servizi igienici del personale fino al pozzetto di immissione esterno alla struttura.

Pavimenti, rivestimenti e opere di finitura

- Pulizia dei pavimenti e dei rivestimenti,
- Tinteggiature parziali
- Interventi di tinteggiatura di finitura delle opere di ripristino di parti di intonaci, interni ecc.
- Opere provvisoriale per distaccamenti di intonaco e/o di tinteggiature ammalorati determinate da un utilizzo non corretto degli accessori

- APPARECCHIATURE PRESENTI IN CUCINA:

cucina a gas

Controllo della regolazione della fiamma compreso eventuale forno a gas (annuale) Controllo dello stato delle tubazioni flessibili di raccordo alla cucina (semestrale) Verifica funzionamento apparecchiature rilevazione fughe di gas (semestrale) Controllo tiraggio cappa di aspirazione, controllo stato filtri e motori (settimanale)

Lavelli:

Controllo rubinetterie, bocche di erogazione, flessibili e bocchette.

Controllo stato di valvole di ritegno sotto lavelli a doccetta e loro sostituzione (annuale)

Controllo fissaggio aste supporto doccette (semestrale)

APPARECCHIATURE IGIENICO SANITARIE

- Manutenzione completa di tutte le apparecchiature igienico sanitarie presenti nei servizi igienici destinati al personale della cucina ed in particolare: eliminazione di ogni eventuale perdita, sostituzione di sifoni, rubinetti, miscelatori, passi rapidi, vaschette di risciacquo canotti, apparecchiature in ceramica, eventuali rifissaggio delle stesse ed eliminazione di ogni altro eventuale guasto.

- IMPIANTI CUCINA

- La ditta è tenuta alla manutenzione e al mantenimento funzionale degli impianti di distribuzione acqua all'interno della cucina ed in particolare la ditta deve: sostituire tubi, flessibili, rubinetti, sifoni, bocche di erogazione ed ogni altro eventuale accessorio che durante lo svolgimento delle opere di preparazione pasti, cottura, lavaggio stoviglie dovessero presentare malfunzionamenti o guasti

- IMPIANTI A GAS

- Eliminare immediatamente ogni eventuale perdita di gas che si dovesse presentare durante la cottura ed in particolare chiudere immediatamente il contatore del gas, eliminare il guasto, effettuare la prova di tenuta a 100 mm H₂O per 15 minuti, rilasciare la dichiarazione di conformità riaprire il contatore del gas come richiesto dalla norma UNI CIG 7129.

- IMPIANTI ELETTRICI

Per quanto attiene l'impianto elettrico limitatamente ai locali adibiti a cucina e servizio igienico adibito al personale addetto la manutenzione programmata consiste in:

- Verifica funzionamento dell'impianto illuminazione d'emergenza. Nel rispetto della normativa UNI vigente. Qualora uno o più punti luce di emergenza siano guasti dovranno immediatamente essere sostituiti in un tempo massimo di 24 ore (esclusi sabato e festivi).

VERIFICHE SU IMPIANTO ELETTRICO LOCALE CUCINA E SERVIZIO IGIENICO ADIBITO AL PERSONALE DIPENDENTE

- Controllo temperatura ambiente nei locali quadri elettrici
- Controllo tensione in entrata sui quadri elettrici
- Controllo tensione in uscita sui quadri elettrici
- Controllo corrente assorbita totale sui quadri elettrici

- Controllo corrente erogata totale sui quadri elettrici (suddivisa ove possibile per sezione preferenziale e normale)
- Verifica chiusura sportelli dei quadri elettrici
- Verifica integrità delle protezioni
- Verifica delle tarature delle protezioni principali
- Controllo stato all'interno del quadro elettrico, pulizia esterna, generale.
- Verifica targhettature identificative.
- Verifica a morsettiere.
- Verifica delle temperature di funzionamento sotto carico dei quadri elettrici.
- Verifica dei valori di tensione, frequenza ed amperaggio erogati.
- Verifica tarature interruttori BT
- Verifica serraggio morsettiere e terminali
- Verifica bulloneria del quadro
- Verifica stato isolamento delle linee elettriche.

In detta verifica è comunque ricompresa la sostituzione dei corpi illuminati al termine della loro "vita utile" e/o comunque in caso di mancato funzionamento (in questo caso nel più breve tempo possibile e comunque entro sette giorni naturali e consecutivi dal manifestarsi dell'evento).

IMPIANTI RIVELAZIONI GAS

Nel rispetto della tempistica prevista dalla normativa il concessionario dovrà provvedere a:

- Pulizia dei rivelatori
- Sostituzione di eventuali rivelatori guasti
- Controllo e manutenzione centralina di rilevazione gas
- Verifica funzionalità dell'impianto audio di allarme gas.

Ogni singola apparecchiatura dovrà essere mantenuta sulla base di quanto espressamente indicato nei relativi libretti d'uso e manutenzione.

ART.59 - PENALITA'

Il concessionario nell'esercizio dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio.

Ove il concessionario non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamenti, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato la stazione concedente provvederà ad applicare le seguenti penali:

importo penale in euro	tipologia
1.000,00	Utilizzo locali, attrezzature e beni di proprietà comunale per finalità diverse da quelle oggetto della presente concessione
2.000,00	Ritardato avvio del servizio
1.000,00	Mancata o incompleta fornitura delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio
1.000,00	Cariche microbiche superiori ai limiti previsti dalla normativa accertate da un laboratorio di analisi dotato di idonea certificazione

1.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali (per motivi di salute)
2.000,00	Per ogni somministrazione di dieta speciale ad utente diverso da quello cui la stessa è destinata o per mancata somministrazione di dieta speciale ad utente che ne necessita
1.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi
2.000,00	Mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità e per mancata effettuazione dei controlli richiesti dalla procedura haccp
2.000,00	Mancato rispetto delle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro
2.000,00	Mancata osservanza delle norme contrattuali, previdenziali assicurative del personale
2.000,00	Nel caso in cui i prodotti ortofrutticoli risultino inquinati da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi
2.000,00	Per carenza igienica della cucina e dei refettori
2.000,00	Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti ed eventuale trasporto previste dalla normativa vigente
1.000,00	Mancata rintracciabilità degli alimenti
800,00	Mancato intervento per manutenzioni previste dall'art. 58 del presente capitolato
800,00	Mancato rispetto del piano di disinfestazione e derattizzazione e del piano di sanificazione
500,00	Per rilevanti carenze nell'attività di riscossione delle rette con conseguente disagio per l'utenza
1.000,00	Alimenti non conformi o con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste dall'art. 26 del presente capitolato e dalle schede tecniche prodotte dal concessionario
1.000,00	Mancata fornitura di prodotti BIO, IGP, DOP offerti in sede di gara ed approvati dall'AC
800,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero, se non autorizzato dal Comune e dall'Asl
1.000,00	Errata preparazione delle pietanze
1.000,00	Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione
2.000,00	Somministrazione di pasti risultati contaminati
1.500,00	Rinvenimento di parassiti, di corpi organici ed inorganici
800,00	Mancato rispetto delle temperature
1.000,00	Etichettatura non conforme alle normative vigenti
1.000,00	Mancata preparazione e conservazione dei campioni di cui all'art. 57 del presente capitolato

1.000,00	Carenza della corretta prassi igienica del personale
500,00	Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale
500,00	Mancata consegna prima dell'inizio del servizio (ed all'avvio di ogni anno scolastico) dell'elenco nominativo del personale
500,00	Non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto richiesto all'art. 35 del presente capitolato
500,00	Mancata presentazione piano manutenzioni
500,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti o richiesti dall'ufficio tecnico comunale
500,00	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'AC di eseguire i controlli di conformità
500,00	Mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'AC, della documentazione inerente la messa in atto del sistema Haccp
1.000,00	Mancata predisposizione, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto e/o concessione di un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate come previsto all'art 58 del presente capitolato
300,00	Per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale
300,00	Per assenza del direttore del servizio senza idonea sostituzione
300,00	Mancato rispetto delle disposizioni in ordine al vestiario del personale – mancata dotazione DPI
300,00	Mancata presenza, presso il centro produzione pasti e presso il refettorio, dei documenti previsti dal presente capitolato e dalle normative vigenti
500,00	Gestione non corretta di rifiuti e della raccolta differenziata

Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

L'A.C., entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà con lettera raccomandata al concessionario notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

Il concessionario avrà tempo 8 (otto) giorni dal ricevimento della raccomandata per formulare le proprie controdeduzioni.

A seguito delle intervenute controdeduzioni la stazione concedente potrà ridurre l'importo delle penalità fino all'80% della sanzione base.

Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dall'A.C., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista..

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le

ripetute applicazioni delle suddette penali si potrà procedere alla risoluzione del contratto a danno del concessionario.

Il recupero delle penalità da parte dell'AC sarà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto dal concessionario nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione.

ART. 60 - CARTA DEI SERVIZI

Il concessionario dovrà provvedere all'elaborazione della carta dei servizi ove sono individuati i contenuti del servizio e le indicazioni per la definizione di eventuali contenziosi in via extragiudiziale, per presentare reclami e per accedere ad eventuali forme di indennizzo.

Entro 6 mesi dall'aggiudicazione il concessionario si dota di una carta della qualità del servizio.

Nella stesura della carta, nelle modalità di adozione e verifiche sulla qualità del servizio erogato la ditta si atterrà alle disposizioni vigenti in materia.

ART. 61 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

In ogni caso il Comune si riserva di sottoporre questionari e interviste agli utenti in merito allo svolgimento dei servizi affidati in concessione.

Il Comune si riserva di delegare personale specializzato per la verifica di aspetti tecnicamente complessi dello svolgimento del servizio.

ART. 62 - LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

Il concessionario deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

Prima dell'inizio della concessione il concessionario è tenuto ad espletare quanto previsto dalla procedura di segnalazione certificata di inizio di attività (SCIA), per il centro di produzione pasti e refettorio scuola dell'infanzia, così come previsto nella Deliberazione della Giunta Regionale n. 21-1278 del 23.12.2010.

Il concessionario deve altresì attuare l'osservanza di tutte le norme, tempo per tempo vigenti, relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso della concessione per la tutela materiale dei lavoratori. Il concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 63 - CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza degli stessi. Il concessionario, con la firma del contratto, accetta espressamente e per iscritto tutte le clausole previste nel presente capitolato, nonché le clausole contenute nelle disposizioni di legge e regolamenti nel presente

atto richiamate

ART.64 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO/DIRETTORE ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi degli artt. 272 del Regolamento Attuativo è nominato Responsabile Unico del Procedimento il Responsabile dei servizi amministrativi per le funzioni ed i compiti di cui all'articolo 273.

Il Responsabile del procedimento svolge altresì, ai sensi dell'art. 299 e seguenti del Regolamento Attuativo, la funzione di direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 65 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- interruzione non motivata del servizio – abbandono della concessione -
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria, in materia di sicurezza e prevenzione, e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali e non eliminate dal concessionario anche a seguito di diffida dell'AC
- nel caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva del concessionario negativo per due volte consecutive ai sensi dell'art. 6 comma 8 Decreto attuativo
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza, e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali);
- casi di grave intossicazione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile al concessionario
- quando il concessionario si renda colpevole di frode
- mancata osservanza degli obblighi derivanti dalla legge n. 136/2010
- subconcessione del servizio
- cessione totale o parziale del contratto e cessione di ramo d'azienda
- destinazione dei locali affidati al Concessionario ad uso e per finalità diverse da quelle prescritte dal presente capitolato
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del concessionario e del personale adibito al servizio
- reiterate applicazioni delle penali nel corso di un anno scolastico
- errata somministrazione di una o più diete speciali con grave danno per gli utenti
- mancata reintegrazione della cauzione di cui l'ente concedente abbia dovuto avvalersi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta

- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune
- gravi irregolarità che possano recare danni agli utenti del servizio o, anche indirettamente al Comune
- violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'AC., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'AC si avvalga di tale clausola, il concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'AC., salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per l'AC si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del concessionario, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o di rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno

ART. 66 - CONTROVERSIE - CONTENZIOSO E FORO COMPETENTE

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Novara. Non è ammessa la clausola compromissoria

ART. 67 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni in vigore previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale di riferimento in materia di servizi pubblici locali.

Si terrà comunque conto delle nuove o diverse norme che dovessero eventualmente entrare in vigore nel corso della concessione.

Allegati:

allegato tecnico n. 1 – planimetria del centro produzione pasti

allegato tecnico n. 2 – planimetria del refettorio della scuola dell'infanzia

allegato tecnico n. 3 – lay out attrezzature da cucina

allegato tecnico n. 4 - DUVRI