

COMUNE DI FRASSINETO PO

PARTE SECONDA

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA SCUOLA PRIMARIA

CAPITOLO I	2
CRITERI DI ORDINE GENERALE	
CAPITOLO II	8
GESTIONE DELLE STRUTTURE	
CAPITOLO III	11
TRASPORTO E DISTRIBUZIONE	
CAPITOLO IV	12
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE	
CAPITOLO V	17
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI – CRITERI DI CONTROLLO	
CAPITOLO VI	19
MENU E TABELLE DIETETICHE	
CAPITOLO VII	21
SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	
CAPITOLO VIII	23
CONTROLLO SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO – PENALITA'	

ALLEGATO A – Planimetria locale cucina e pertinenze

ALLEGATO B – Attrezzature in dotazione al locale cucina

ALLEGATO C – Menu approvato dalla locale A.S.L

CAPITOLO I

CRITERI DI ORDINE GENERALE

Art. 1 - Oggetto

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento in concessione del servizio di preparazione, confezione e distribuzione di pasti caldi, nel rispetto delle relative tabelle dietetiche nelle scuole materna, elementare per un numero di circa 6.000 pasti annui presunti comprensivi della merenda.

Il numero di pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo, essendo subordinato alle frequenze ed a circostanze ed eventualità non prevedibili; il numero dei pasti potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune, o per motivi indipendenti dall'Amministrazione Comunale.

Art. 2 - Durata contrattuale

Il contratto ha la stessa durata del contratto per la gestione in concessione della Casa di riposo (anni tre) essendo strettamente collegati la gestione del presidio socio-assistenziale per anziani e la preparazione confezione e distribuzione dei pasti caldi nelle scuole dell'infanzia e primaria.

L'anno scolastico si considera con presumibile inizio nel mese di settembre e termine nel mese di giugno salvo modifiche al momento non programmabili.

Inizio, fine ed interruzioni del servizio devono essere conformi al calendario scolastico, così come comunicato dall' Istituto Comprensivo "Don Milani" di Ticineto.

Per l'estate ragazzi il calendario sarà direttamente concordato con il Comune.

Art. 3 - Carattere del Servizio

Il servizio, è da considerarsi servizio di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o interrotto o abbandonato.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio e, in genere, per ogni inosservanza degli obblighi previsti dal presente capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, il Comune di Frassineto Po potrà sostituirsi, senza formalità di sorta, all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico del concessionario stesso, e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento danni.

Nello svolgimento del servizio il concessionario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici", e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della L.146/1990 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i.

Art. 4 - Gestione in concessione del Servizio

L'Ente affida al concessionario, il servizio di preparazione, confezione e distribuzione della somministrazione, nei giorni lavorativi, del pasto diurno agli alunni della scuola primaria, nonché del pasto diurno e della merenda per gli alunni della scuola dell'infanzia.

Il gestore effettuerà tale servizio negli appositi locali a ciò adibiti presso il complesso delle scuole per la distribuzione negli edifici scolastici, con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Ai sensi dell'art. 167 e seguenti del D.Lgs. 50/2016, non è ammessa la subconcessione.

Verranno consegnati in uso al gestore tutti gli impianti ed attrezzature attualmente esistenti in detti locali per l'espletamento del servizio di mensa.

Il concessionario ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.

Il concessionario è impegnato a mantenere a sua cura e sue spese in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

Il Comune assicura il rinnovo delle varie attrezzature di cucina e di sala in funzione delle necessità derivanti dal normale logorio d'uso ovvero da cambiamenti normativi in materia, previa richiesta scritta da parte della Ditta appaltatrice del servizio.

Le rotture e le eventuali dispersioni di posate, stoviglie, brocche ed altre suppellettili, causate dal personale dell'Istituto e di indispensabile uso per la consumazione dei pasti, saranno reintegrate da colui che ha causato il danno.

Art. 5 - Modalità di Adesione

Le modalità relative alla presenza degli aventi diritto ai pasti, nonché al versamento del contributo da parte dei commensali, sono le seguenti:

"Chi intende usufruire del servizio dovrà munirsi di Buoni Pasto, da acquistare presso il concessionario. Giornalmente si dovrà presentare il Buono al personale incaricato dalla ditta, che gestisce il servizio".

Il buono deve essere consegnato giornalmente.

Il buono pasto consegnato e non usufruito potrà essere restituito all'utente solo nel caso in cui dia tempestiva comunicazione dell'uscita dalla scuola, entro le ore 10.00 e comunque prima che il pasto sia cucinato.

Art. 6 - Organizzazione del Servizio

Il servizio avrà luogo cinque giorni a settimana, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività civili e religiose ricadenti in tali giorni. La Mensa Scolastica rimarrà aperta secondo le esigenze derivanti dall'orario delle lezioni.

La razione scolastica avrà cadenza: giornaliera per la scuola dell'infanzia, mentre per la scuola primaria secondo la programmazione dell'Istituto da comunicare con congruo anticipo.

Il servizio potrà essere effettuato in misura ridotta o soppresso in ogni altra giornata di chiusura delle scuole per qualsiasi motivo (maltempo, scioperi, ecc), nel qual caso se ne darà preavviso al gestore con congruo anticipo.

L'intera responsabilità organizzativa sarà a carico della Ditta concessionaria

Art. 7 - Personale addetto alla Refezione

Il personale, che dipenderà ad ogni effetto direttamente dal concessionario dovrà essere capace e fisicamente valido.

Il personale dovrà mantenere in servizio un contegno irrepreensibile e decoroso.

Lo stesso dovrà, in servizio, essere vestito e calzato decorosamente rispettando le norme igienico-sanitarie.

Il concessionario dovrà osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le leggi, regolamenti, disposizioni, contratti normativi salariali e previdenziali, disciplinanti i rapporti di lavoro.

Art. 8 - Obblighi assunti dal gestore

Il servizio di gestione delle mense verrà effettuato dal concessionario con proprio personale professionalmente qualificato, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Sono considerate cause di forza maggiore che possono giustificare l'eventuale occasionale sospensione del servizio, gli eventuali scioperi generali o di categoria, in cui è inquadrato il personale addetto.

Sono altresì considerate cause di forza maggiore gli eventi eccezionali ed imprevedibili quali terremoto, alluvioni, ecc....

Negli altri casi resterà a carico del gestore stesso l'onere che sarà sopportato per assicurare comunque il servizio diretto di mensa; da concordare di volta in volta il reintegro dell'Ente dei maggiori costi sostenuti.

Il concessionario si obbliga a sostituire temporaneamente il personale eventualmente assente, qualunque sia il motivo.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine, in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dalla normativa vigente in materia.

In carenza di tempestive segnalazioni da parte del gestore in merito a quanto precede, l'Ente resta esonerato da ogni responsabilità civile e penale connessa che viene assunta appieno dal gestore.

In ogni caso l'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quegli elementi che, per inidoneità fisica o, comunque, a suo giudizio non riconosciute in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno dei compiti lavorativi di destinazione presso un Ente Pubblico.

L'Ente si riserva la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati, nonché il diritto, attraverso i propri rappresentanti, di controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.

Qualora le adesioni al servizio fossero superiori a cinquanta utenti dovranno essere preposti numero due addetti al servizio refezione.

Art. 9 - Oneri a carico del gestore

Il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del concessionario, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subconcessione, anche parziale.

Fra gli oneri a carico del gestore si indicano in particolare:

- a) Il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti.
- b) Il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio.
- c) Le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale del gestore ed agli adempimenti relativi.
- d) L'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali.
- e) I materiali di consumo per la pulizia e le spese di manutenzione delle attrezzature.
- f) Le spese di assicurazione per responsabilità civile nei confronti dell'Ente stesso contro tutti i possibili rischi derivanti ai commensali dalla somministrazione e consumazione dei pasti.
- g) Le spese per la pulizia dei locali adibiti a cucina e quelle relative all'allontanamento di tutti i rifiuti risultanti dalle cucine.
- h) La fornitura di stoviglie monouso comprendente piatto piano, fondo, bicchiere, posateria, tovaglie in carta per i tavoli e tovaglioli.

Il concessionario si impegna, per quanto concerne il personale da esso dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili.

Pertanto dovrà essere garantita l'assunzione con passaggio diretto del personale addetto al servizio di refezione in servizio presso l'impresa precedente aggiudicataria del servizio, alle stesse condizioni giuridiche ed economiche previste dalle disposizioni contrattuali di categoria per la qualifica rivestita.

Art. 10 - Locali

La predisposizione ed il confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso la cucina del presidio socio assistenziale per anziani (RA) della casa di Riposo di Frassineto Po, sita in Via Silvio Pellico n.5 – Frassineto Po.

I pasti confezionati secondo il menù di cui al successivo articolo 11 dovranno essere consegnati a cura del concessionario presso le strutture scolastiche della scuola dell'infanzia, scuola primaria presenti nel concentrico di Frassineto Po.

Art. 11 - Menù

Il diritto del commensale al pasto si concretizza in un primo piatto, in un secondo piatto con contorno, frutta fresca, pane e dolce eventuale, acqua minerale, in base al menù approvato dalla locale A.S.L.

Qualsiasi variazione dello stesso dovrà essere apportata nel rispetto delle indicazioni riportate al successivo Capitolo VI, ed approvata dall' A.S.L. competente per territorio. (Allegato C).

Dovranno essere rispettati i suddetti menù, salvo specifiche patologie di tipo cronico o in casi di allergie ed intolleranze alimentari, debitamente comprovate con presentazione di certificato medico ed eccezioni di volta in volta approvate.

Art. 12 - Pasto

La composizione dei piatti potrà, comunque, ove le dette regole lo suggerissero, essere variata, sempre che gli ingredienti impiegati risultino qualitativamente, quantitativamente e di potere calorico non inferiore a quelli indicati, previa approvazione della locale A.S.L.

E' consentito occasionalmente, previa autorizzazione comunale, ed in particolare in occasione di festività civili e religiose, il ricorso alla sperimentazione. Vale a dire l'introduzione sporadica di preparazioni alternative, di uguale contenuto calorico e proteico rispetto ai pasti previsti dal menu abitualmente in distribuzione. Il ricorso alla sperimentazione non darà diritto al riconoscimento alla ditta di un corrispettivo per il pasto aggiuntivo rispetto a quanto pattuito per l'appalto del servizio.

Nella determinazione del prezzo del pasto completo il gestore deve tenere conto di ogni e qualsiasi onere, diretto o indiretto, che dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio nell'intero periodo contrattuale.

E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto l'Ente nell'assegnare al gestore il servizio ed il gestore nel formulare l'offerta.

I generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, saranno sempre di prima qualità (o, a seconda del prodotto, di qualità extra o di prima qualità) e dovranno essere forniti da ditte di primaria importanza nazionale; si tratterà, in ogni caso, di generi approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia e l'Ente si riserverà il diritto di controllare in qualunque momento l'osservanza di quanto sopra.

Si conviene l'esclusione della fornitura di cibi precotti, salvo nel caso in cui per motivi contingibili e urgenti al fine di garantire il servizio di refezione si renda indispensabile ricorrere a detta modalità di preparazione del pasto. In tal caso la fornitura dovrà essere fatta esclusivamente a richiesta dell'Ente per periodi determinati, fino al perdurare della causa che ha reso necessario il pasto precotto.

Art. 13 - Penalità e risoluzione del contratto di concessione

1 – L’Ente ha diritto, oltre che nei casi previsti dal presente Capitolato e/o dall’art. 176 del D.Lgs. n. 50/2016 e al verificarsi di gravi inadempienze contrattuali, di promuovere nel modo e nelle forme di legge la risoluzione del contratto - senza pregiudizio di ogni rivalsa di danni - anche nei seguenti casi:

1. Per abbandono dell’appalto, salvo che per forza maggiore;
2. Per gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte di questa Amministrazione;
3. Per gravi reiterate violazioni d’igiene;
4. Qualora l’Aggiudicatario accumuli penalità di valore superiore al 10 % (dieci per cento) dell’importo contrattuale;
5. Quando l’Aggiudicatario si renda colpevole di frode nell’esecuzione del servizio;
6. In caso di apertura di procedura fallimentare o messa in liquidazione o altri casi di cessione dell’attività di impresa;
7. In casi di intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia e/o negligenza dell’Aggiudicatario;
8. Destinazione dei locali concessi in comodato d’uso dall’Ente, ad uso diverso da quello indicato nel presente Capitolato Speciale d’Appalto;
9. Ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell’appalto, ai sensi dell’art. 1453 del Codice Civile.

2 - Nelle ipotesi di risoluzione del contratto per inadempimento dell’Aggiudicatario, la Stazione Appaltante provvederà ad escutere la garanzia definitiva di cui al successivo art. 14, fatto salvo il diritto al risarcimento per il maggior danno subito.

3 - In caso di risoluzione del contratto, i locali e le attrezzature concesse in comodato d’uso gratuito all’Aggiudicatario, dovranno essere riconsegnati all’Ente senza ritardo.

4-Una penale potrà inoltre essere applicata con contestazione scritta dell’Amministrazione per inosservanza da parte del gestore di quanto previsto in materia di cibi precotti.

5-In ogni altro caso, comunque, in cui l’Ente ritenga che il gestore non si sia attenuto alle condizioni contrattuali contestereà allo stesso, a mezzo lettera Raccomandata con Avviso di Ricevimento, le manchevolezze riscontrate, assegnandogli un congruo termine per eliminarle facendo salvo, in ogni caso, il diritto al risarcimento del danno. In caso di recidive, sempre fatto salvo il diritto al risarcimento del danno, potranno essere comminate ulteriori penali fino all’ammontare di Euro 3.000,00 (tremila).

Art. 14 - Deposito cauzionale

A garanzia del regolare adempimento delle pattuizioni di cui avanti e della buona conservazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature affidate al concessionario, quest’ultimo costituisce presso l’Ente un deposito cauzionale pari al 10% ai sensi art. D.Lgs.50/2016 dell’importo stimato della concessione.

Il deposito cauzionale, infruttifero per l’Ente, potrà essere costituito in deposito bancario vincolato mediante fidejussione o polizza cauzionale, rilasciata da compagnia autorizzata ai sensi della L. 348/1982.

Art. 15 - Revoca della concessione

Il Comune, salvo l'applicazione del disposto dell'articolo seguente, può procedere ai sensi dell'art. 176 comma 8 alla revoca della concessione nei seguenti casi:

- a. per rilevanti motivi di pubblico interesse;
- b. per gravi motivi di ordine pubblico.

In caso di revoca per le motivazioni di cui alla lettera a., al concessionario verrà corrisposto l'eventuale mancato ammortamento delle spese sostenute risultanti dal piano di equilibrio patrimoniale – gestionale.

L'atto di revoca è preceduto da formale comunicazione al concessionario che, nel termine di 30 giorni, può produrre controdeduzioni.

La revoca della concessione è disposta dall'Amministrazione Comunale con apposito atto ed ha effetto dal giorno stabilito nell'atto stesso.

1. L'atto di concessione può essere revocato, inoltre, per inadempimenti, a termini di legge, nei seguenti casi, da considerarsi obblighi rilevanti per il concessionario:
 - a. grave e reiterate mancanze nella gestione delle strutture;
 - b. violazione della capienza massima delle strutture;
 - c. gravi mancanze e negligenze nella manutenzione ordinaria e straordinaria;
 - d. mancata ottemperanza agli obblighi assunti in sede di gara;
 - e. abituale deficienza e/o negligenza nell'esecuzione dei servizi agli utenti, la cui gravità e/o frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano l'efficienza del servizio stesso;
 - f. stato di insolvenza del Concessionario o frode accertata del medesimo;
 - g. appalto di lavori, servizi, forniture non previsti nel contratto di concessione o nel progetto di gestione, senza esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione concedente;
 - h. reiterata inottemperanza agli obblighi assicurativi, contributivi e retributivi previsti dalle normative in vigore per il personale utilizzato;
 - i. ogni qualsiasi danno grave cagionato a persone o cose.

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di revoca sopra specificati, l'Amministrazione concedente notificherà al Concessionario l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di cinque giorni dalla data di notifica.

Dopo tale data, in mancanza di contro deduzioni ritenute valide la concessione – contratto sarà risolta di diritto. In tal caso le Amministrazioni concedenti avranno comunque, la facoltà di risolvere “ipso facto et jure” la concessione-contratto, mediante semplice dichiarazione stragiudiziale, intimata a mezzo di lettera raccomandata, con avviso di ricevimento, trattenendo ed incamerando la cauzione definitiva, a titolo di penalità.

Il concessionario è obbligato al risarcimento dei danni provocati dagli inadempimenti del presente articolo.

Nessuna pretesa il concessionario può avanzare a seguito dell'atto di revoca. A questa deve seguire la procedura prevista per la riconsegna delle strutture come previsto all'articolo 8.

- 2) Quando, senza consenso dell'Amministrazione comunale, avesse ceduto ad altri i diritti e gli obblighi relativi al contratto.

Art. 16 - Controversie

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e l'ente concedente, quale sia la loro natura: tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa od eccettuata, saranno definite, in caso di mancato accordo tra le parti, da un Collegio Arbitrale, costituito da un Arbitro scelto da ciascuna delle parti e da un terzo scelto di comune accordo, o, in difetto, dal Presidente del Tribunale di Vercelli o suo delegato.

Il Collegio Arbitrale giudicherà secondo equità seguendo le forme di procedura che riterrà più opportune. Il loro reso esecutivo avrà efficacia di sentenza per le parti e per le spese di giudizio saranno poste a carico di quella soccombente.

Art. 17 - Segnalazioni all' Ente concedente

E' fatto obbligo al personale dipendente dell'impresa di segnalare al competente ufficio comunale quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del loro compito, possono impedire il regolare svolgimento del servizio.

E' fatto altresì obbligo di denunciare immediatamente agli addetti comunali qualsiasi irregolarità coadiuvando l'opera degli addetti stessi, con l'offrire tutte le indicazioni possibili per l'individuazione del contravventore.

Art. 18 - Modalità di aggiudicazione della gara

L'affidamento della concessione del servizio di ristorazione scolastica è collegata alla procedura di affidamento della concessione della gestione della casa di riposo di Frassinet Po;

Il corrispettivo a base di gara è di 5,00 a pasto comprensivo della merenda a norma di legge per un numero di pasti stimati in 6.000.

L'importo presunto ammonta ad € 30.000,00 annue. Il prezzo è unico per i vari ordini di scuola, anche se con menù differenziato nelle quantità.

1	Ottimo
0,90	Più che buono
0,80	Buono
0,70	Discreto
0,60	Sufficiente
0,50	Quasi sufficiente
0,40	Insufficiente
0,30	Gravemente insufficiente
0,20	Negativo
0,10	Quasi del tutto assente - quasi completamente negativo
0	Assente- completamente negativo

I criteri per la valutazione delle offerte ed i relativi punteggi sono i seguenti:

CRITERIO	PUNTEGGIO
OFFERTA TECNICA	70
1. SPECIALIZZAZIONE <i>(esperienza nella preparazione ed erogazione pasti di ristorazione scolastica)</i>	MAX PUNTI 10 <i>Ogni anno scolastico di attività 2 punti (periodi inferiori ai 5 mesi non verranno valutati)</i>
2. FORNITURA e QUALITA' DERRATE ALIMENTARI A) Acquisto derrate presso fornitori con sede nel Comune di Frassineto Po e dintorni B) Approvvigionamento alimenti presso fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica	MAX PUNTI 20 MAX PUNTI 6 Percentuale di acquisto <ul style="list-style-type: none"> • 0% PUNTI 0 • Da 1% a 30% PUNTI 1 • Dal 31% al 40% PUNTI 2 • Dal 41% al 50% PUNTI 3 • Dal 51% al 70% PUNTI 5 • Oltre il 70% PUNTI 6 MAX 6 PUNTI <ul style="list-style-type: none"> • <i>CENTRALE UNICA DI ACQUISTO: NESSUN PUNTEGGIO</i> • <i>ALMENO DUE FORNITORI: 1 PUNTI</i> • <i>ALMENO TRE FORNITORI: 2 PUNTI</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • ALMENO QUATTRO FORNITORI: 3 PUNTI • ALMENO CINQUE FORNITORI: 4 PUNTI • SEI e oltre FORNITORI: 6PUNTI <p>MAX 8 PUNTI</p> <p>C) Introduzione nel menù di prodotti specifici appartenenti ad una delle seguenti categorie: - IGP, DOP o DOC - Alimenti a km 0 - Alimenti Biologici</p> <p>(obbligatorio allegare scheda prodotto)</p> <p>MAX 10 PUNTI (qualitativo)</p>
<p>3. ATTIVITA' RICREATIVE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE <i>(a totale carico della ditta aggiudicataria)</i></p> <p>3. AProgetti di educazione alimentare rivolti all'utenza</p>	<p><i>Disponibilità A Proporre Menù Tradizionali Nel Periodo Natalizio E Pasquale , indicando i menù tipo per ogni ricorrenza. MAX 3 Punti</i></p> <p><i>Organizzazione Di Una Festa Di Fine Anno Per L'utenza Scolastica Con Oneri A Totale dell'aggiudicatario con proposta di programma della festa. MAX 3 Punti</i></p> <p><i>Incontri Annuali Sul Tema Dell'educazione Alimentare E Sul Comportamento A Tavola Degli Alunni Della Scuola Dell'infanzia Con Presenza Di Un Dietologo/Nutrizionista indicando i numeri di incontri e le modalità organizzative. MAX 4 punti</i></p>
<p>4. EMERGENZE E CRITICITA'</p> <p><i>Piano gestione di situazioni critiche (guasti improvvisi di macchinari o attrezzature, improvvise carenze di personale) – disponibilità di un centro cottura per le emergenze</i></p>	<p>MAX 10PUNTI</p> <p>Presenza fissa in organico aziendale di personale idoneo alle sostituzioni, consistenza numerica e qualifiche</p>

	<p><i>2 punti per ogni sostituto disponibile fino ad un massimo di 6 punti</i></p> <p>Disponibilità di un centro di cottura alternativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • nel Comune di Occimiano: 4 punti • Entro 20 km: 3 punti • Entro 30 Km: 2 punti • punto Entro 40 Km: 1 punto • Oltre 40km: nessun punteggio
5. <u>MIGLIORAMENTO SERVIZIO</u>	<p><u>MAX 20 PUNTI</u> qualitativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione informatizzata delle presenze con scambio di registro informatico con indicazione della modalità operativa e della frequenza d'invio del registro medesimo. MAX PUNTI 3 • Indagine di customer satisfaction con descrizione della modalità di raccolta archiviazione e invio dei dati alla committenza. MAX. PUNTI2 • Migliorie relative al benessere ambientale nei locali adibiti alla mensa di proprietà del committente (manutenzioni, pulizie,) MAX 5 PUNTI • Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature e arredi eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura e nel refettorio MAX 5 PUNTI • Servizi migliorativi offerti rispetto ai servizi minimi indicati nel capitolato. MAX5 PUNTI 30
OFFERTA ECONOMICA	
TOTALE	100

L'appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/2016 (di seguito Codice), sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

Offerta tecnica

punteggio massimo 70 punti;

Offerta economica

punteggio massimo 30 punti;

La valutazione delle offerte sarà effettuata da apposita commissione nominata ai sensi dell'art. 216 comma 12, del Codice.

Ai fini della valutazione delle offerte i punteggi saranno espressi con due cifre decimali e l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata con il metodo aggregativo - compensatore attraverso l'assegnazione dei punteggi determinati con la seguente formula:

Il punteggio attribuito al concorrente $P(a)i$, per ciascun criterio o sub criterio di natura qualitativa, sarà calcolato utilizzando la sotto riportata formula:

$$P(a)i = xy^*(Qa/Qmax)$$

dove:

$P(a)i$ = Punteggio ottenuto dal concorrente in esame per ciascun criterio o sub criterio

Qa = media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari al concorrente in esame per il requisito di valutazione considerato

$Qmax$ = media più alta dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari tra tutti i concorrenti, per il requisito di valutazione considerato

Xy = valore attribuito al criterio o al sub criterio, come indicato a pag. 2 e ss del presente documento.

Per i criteri di natura quantitativa, una volta che verranno assegnati i punteggi secondo quanto riportato nella tabella di cui alle pagine seguenti, si procederà ad una sola riparametrazione al fine di attribuire al concorrente migliore il punteggio massimo stabilito per il criterio o sub criterio e rapportando gli altri punteggi a quello più alto utilizzando la seguente formula:

$$P(a)i = xy^*(Qa/Qmax)$$

dove:

$P(a)i$ = Punteggio ottenuto dal concorrente in esame per ciascun criterio o sub criterio

Qa = risultato attribuito al concorrente in esame per il requisito di valutazione considerato

$Qmax$ = risultato massimo attribuito tra tutti i concorrenti, per il requisito di valutazione considerato

Xy = valore attribuito al criterio o al sub criterio, come indicato a pag. 2 e ss del presente documento.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

(max. punti 70)

Ogni commissario attribuirà agli elementi di valutazione di natura qualitativa, un punteggio, secondo quanto stabilito per ciascun criterio o sub criterio, tenendo conto del seguente quadro riepilogativo:

Gli operatori economici dovranno presentare una relazione di numero pagine ____ carattere

Arial 12 inter linea 1,5.

Si procederà ad una sola riparametrazione per ciascun criterio o sub criterio.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

(max. punti 30)

PER GLI ELEMENTI QUANTITATIVI:

Relativamente all'offerta economica (prezzo) il coefficiente V(a) sarà attribuito con la seguente formula:

$$V(a) = (Ra/Rmax)^X \text{ (ovvero Ra diviso Rmax il tutto elevato alla potenza X)}$$

Dove:

Ra = valore dell'offerta in esame;

Rmax = valore di ribasso più alto tra tutti i rialzi offerti.

X= 0,50.

Si precisa che:

- la percentuale di ribasso dovrà essere espressa utilizzando un massimo di due decimali. Cifre decimali in numero superiore verranno arrotondate per eccesso;
- l'offerta economica deve essere debitamente sottoscritta e corredata da una fotocopia di un documento di identità del rappresentante legale;
- in caso di costituendo raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario di concorrenti o GEIE, l'offerta economica deve essere debitamente sottoscritta da tutti i soggetti interessati e corredata da tutti i relativi documenti di identità;
- dovranno essere indicati, a pena di esclusione i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95 comma 10 del Codice.

PUNTEGGIO DEFINITIVO

I punteggi definitivi verranno attribuiti procedendo alla somma del punteggio ottenuto dall'offerta tecnica a seguito della parametrazione sopra decritta e del punteggio dell'offerta economica.

Ottenuto il punteggio definitivo per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica lo stesso verrà riportato proporzionalmente all'entità di procedura di affidamento della gestione della Casa di Riposo precisando che quest'ultimo rappresenta il 86% dell'importo globale mentre il servizio di ristorazione scolastica rappresenta il 14%. I due punteggi definitivi come sopra riportati verranno sommati e si procederà all'affidamento definitivo.

CAPITOLO II

LA GESTIONE DELLE STRUTTURE

Art. 19 - Locali ed Attrezzature

Il Comune concede al concessionario in comodato d'uso gratuito quanto segue:

- Il **locale cucina e relative pertinenze (bagno, spogliatoio personale)**, come meglio individuati nella Planimetria allegata sotto la lettera "A" al presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- I **locali di servizio alla cucina (es. celle, dispense, montavivande, etc.)**, come meglio individuati nella Planimetria allegata sotto la lettera "A" al presente Capitolato Speciale d'Appalto;

- Le **attrezzature in dotazione al locale cucina per la preparazione dei pasti e per l'apparecchiamento dei tavoli** (es. stoviglie, pentolame, etc.), come meglio individuati nell'elenco sotto la lettera "B";
 - **I contenitori per la raccolta dei rifiuti (solidi urbani e speciali).**
- 2 - Sono a carico del concessionario, nel limite dell'occorrente per l'esecuzione del servizio di ristorazione, la fornitura dell'acqua, gas e dell'energia elettrica.
- 3 – Il concessionario dovrà curare la manutenzione ordinaria (es. verifiche giornaliere, pulizia e sanificazione, disinfezione, etc.) e straordinaria, la custodia dei locali e delle attrezzature in comodato d'uso.
- 4 – Il concessionario sarà responsabile del corretto e regolare utilizzo dei locali, delle attrezzature in dotazione e dei contenitori concessi in comodato d'uso gratuito. Il Comune declina ogni responsabilità per qualunque danno arrecato a persone e/o cose che dipenda da un non corretto e regolare utilizzo dei predetti locali/contenitori/attrezzature in dotazione, da parte dell'impresa aggiudicataria.
- 5 – All'interno dei locali (cucina, pertinenze, locali di servizio) concessi in comodato d'uso gratuito, così come in ogni altro vano e/o ambiente della Struttura, è proibito dare ricovero a materiali e/o cose che non siano attinenti al servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, fatta salva l'autorizzazione del Comune.
- 6 – il concessionario dovrà curare l'ordine dei locali concessi in comodato d'uso, nonché la pulizia delle attrezzature in dotazione.
- 7 – Il Comune non risponde di eventuali danni e/o sottrazioni di quanto riposto in detti locali concessi in comodato d'uso.

ART.20 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE IN DOTAZIONE AL LOCALE “CUCINA”.

- 1 - La manutenzione straordinaria delle attrezzature in dotazione al locale cucina (all. **B**), concesse in comodato d'uso gratuito e la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti (es. fornelli, etc.) della cucina/centro cottura concessi in comodato d'uso gratuito sono totalmente a carico dell'Aggiudicatario, e comprese nel servizio di ristorazione.
- 2 – Sono a carico del concessionario tutti gli oneri connessi alle manutenzioni ordinaria delle attrezzature e macchinari,
- 3 - L'esecuzione di tutti gli interventi di manutenzione dovrà essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale del concessionario e gli interventi eseguiti dovranno essere annotati su apposito "Registro delle manutenzioni", previo parere o secondo le indicazioni dell'Ufficio Tecnico del Comune.
- 4 – L'Ente si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, degli impianti, delle attrezzature in dotazione e se gli interventi eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione di cui al capoverso precedente.
- 5 – Il concessionario dovrà attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente, in caso di guasti alle attrezzature, in particolare al centro cottura e ad ogni altra attrezzatura utile e indispensabile alla fornitura dei pasti. Il nominativo del responsabile di tale servizio di pronto intervento di manutenzione, reperibile, dovrà essere comunicato formalmente al Comune prima dell'inizio del servizio.
- 6 - Gli interventi di manutenzione effettuati dal concessionario in nessun caso dovranno essere di impedimento alla continuità del servizio. In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta a concordare con l'Ente modalità alternative provvisorie di gestione, senza interruzione alcuna fino al momento dell'esecuzione delle operazioni di manutenzione necessarie. Tra le modalità alternative provvisorie di gestione, previa autorizzazione del Comune, potrà essere prevista la preparazione dei pasti presso un centro cottura ubicato all'infuori della Struttura, in ogni caso a una distanza stradale massima di

25 minuti di percorrenza dalla Struttura, dimostrata con metodo di calcolo telematico (es. Google Maps).

ART. 21 – LICENZE E AUTORIZZAZIONI SANITARIE. UTENZE PUBBLICHE.

1 – Il concessionario deve essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze di esercizio, nonché di ogni altra eventuale documentazione amministrativa richiesta dalla legge, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. Tutte le autorizzazioni dovranno essere intestate al legale rappresentante del concessionario e saranno trattenute in semplice copia fotostatica dall'Ente, pena l'applicazione delle penali previste al successivo art.13.

2 – Qualora per mutate prescrizioni normative o per necessità comunque legate all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto si rendesse necessario modificare le autorizzazioni sanitarie vigenti per l'esercizio dell'attività e/o presentare nuove S.C.I.A., ogni adempimento tecnico/amministrativo previsto dalla normativa vigente, preliminarmente all'inizio dell'attività, farà comunque carico al concessionario.

ART. 22 – DESTINAZIONE D'USO DEL LOCALE CUCINA E PERTINENZE.

1 – Il concessionario si obbliga irrevocabilmente, sin d'ora, e per tutta la durata dell'appalto a non mutare, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso del locale “cucina” e relative pertinenze, ivi inclusi i locali di servizio, ad esso concessi in comodato d'uso gratuito. In caso di inadempimento si applica l'art. 1804 del Codice Civile, e la richiesta di restituzione dei locali comporta la risoluzione contrattuale.

2 – Il locale “cucina”, ivi inclusi i locali di servizio, della Struttura dovranno essere esclusivamente impiegati per la preparazione dei pasti in favore dell'Utenza dell'Ente.

ART. 23 – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO. INFORMAZIONI AGLI UTENTI.

1 – Oltre a tutti gli altri oneri previsti a carico del concessionario dai documenti di gara e dall'offerta presentata, sono a carico dello stesso i seguenti oneri:

- Approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari che devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e nel rispetto di quanto previsto dai Menù allegati (All. “C”). Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti;
- Stoccaggio delle derrate alimentari nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini dei locali concessi in comodato d'uso gratuito dal Comune, assumendosi il rischio della loro conservazione. I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
- Pulizia e sanificazione ordinaria della attrezzature in dotazione (All. “B”), ivi compreso il pentolame e le stoviglie;
- Garantire la presenza di un “**Responsabile di Cucina/Mensa**”, diverso dal Responsabile di Servizio di cui all'art. 21, con il compito di dirigere e controllare le attività della cucina, la preparazione dei pasti e l'eventuale rapporti con i fornitori ai fini dell'approvvigionamento;
- Approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia e sanificazione delle attrezzature in dotazione (All. “B”) e delle stoviglie e del pentolame. Detti materiali utilizzati dovranno avere caratteristiche conformi alle disposizioni di legge ed ecocompatibili.
- Predisporre la stampa del Menù settimanale.
- E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati e consumati durante la giornata;

- Al termine del contratto, restituire al Comune ogni locale, attrezzatura in dotazione di cui all'art. 19, concessogli in comodato d'uso gratuito.
- 2 – Eventuali acquisti di attrezzature ex novo (es. pentolame, stoviglie, etc.) che dovessero rendersi necessari durante il periodo di affidamento del servizio, finalizzate all'espletamento del servizio, saranno a carico del concessionario e al termine del contratto rimarranno di proprietà dello stesso.
- 3 – Il concessionario deve rendere disponibile all'Ente e conservare presso il locale cucina, per un eventuale controllo, l'elenco e le etichette delle materie prime/ derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, idonee certificazioni di qualità, etc. I documenti dovranno essere dedicati e quindi riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti dell'Ente.

CAPITOLO III

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

Art. 24 - DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CUCINA E LO STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

La cucina riceve le materie prime, le stocca e le trasforma in pasti che vengono somministrati senza alcuna logistica esterna, salvo quanto previsto all'art. 10.

La cucina funge da preparatore e da polmone di stoccaggio delle materie prime.

Le procedure di gestione delle materie prime devono basarsi sui seguenti principi:
 la regola FIFO (First in - first out, ovvero ciò che entra prima deve uscire prima);
 verifica delle date di scadenza;
 verifica delle catene del freddo (per le derrate deperibili);
 primo controllo al ricevimento;
 in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie.

Gli alimenti devono essere preparati poco prima del consumo. Conseguentemente, per i prodotti cotti, sono ridotti i tempi di permanenza a temperature elevate, che determinano il decadimento qualitativo del prodotto.

I pasti dovranno essere erogati negli appositi spazi presenti presso la scuola materna, la scuola elementare.

Attività di controllo potrà essere svolta in qualsiasi momento dalla stazione appaltante in ordine ai seguenti aspetti:

qualità dei pasti somministrati;
 quantità;
 tempi di distribuzione;
 gestione delle strutture;
 gestione del personale;
 soddisfazione dell'utenza.

Verso l'utenza deve essere garantita la massima trasparenza sulla qualità degli alimenti.

Verso gli organi di controllo è necessaria la massima trasparenza su tutte le situazioni di rischio eventualmente riscontrate.

CAPITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

Art. 25 - PERSONALE CLAUSOLA SOCIALE

1 – Il concessionario deve provvedere all'assunzione a proprie spese di tutto il personale necessario al buon funzionamento del servizio. Il personale dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro (es. grembiule, cuffia, giacca, etc.) e dei D.P.I. forniti dal concessionario.

2 – Il Concessionario per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà rispettare quanto previsto dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro (C.C.N.L.). La retribuzione, i contributi previdenziali e ogni ulteriore emolumento e/o onere, anche assicurativo, previsto dalla legge e/o dal C.C.N.L., di detto personale, sarà a totale carico del concessionario.

3 – Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. Concessionario dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

4 – L'Ente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere al concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso concessionario provvederà, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla richiesta scritta, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

5 – Il concessionario dovrà inoltre:

a) presentare prima dell'attivazione del servizio, e comunque su richiesta dell'Ente, l'organigramma/elenco del personale impiegato per l'espletamento del servizio, recante i relativi nominativi e qualifica, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;

b) comunicare annualmente all'Ente, entro 15 (quindici) giorni dall'intervenuta modifica del predetto organigramma/elenco del personale, ogni variazione, finanche afferente la consistenza numerica e la qualifica del personale;

6 – Il concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e dalla normativa vigente, e le modalità con le quali l'Impresa aggiudicatrice intende applicarli. In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti ai reparti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

7 – Il concessionario si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'Impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Comune da ogni onere e responsabilità.

8 - Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del Committente o in solido con il Committente, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Committente medesimo. Il Committente si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

ART. 26 – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO.

1 – Il concessionario ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti la tutela della salute dei propri lavoratori; in particolare deve predisporre la valutazione dei rischi redatta ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008. Il personale deve essere accuratamente formato in merito ai rischi specifici inerenti l'attività svolta e la prevenzione degli incendi.

2 – Il concessionario, e per esso il suo personale, dovrà svolgere la propria attività lavorativa nel pieno rispetto di tutte le normative vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro al fine di tutelare la propria ed altrui sicurezza.

3 – Il concessionario dovrà informare i propri operatori sui rischi per la sicurezza e salute connessi all'attività svolta in generale e procedere alla formazione ed addestramento all'uso delle attrezzature di lavoro e/o dei materiali di consumo necessari allo svolgimento delle attività oggetto del servizio.

4 – Il Comune e il concessionario coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e di protezione dei rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto del presente atto e dovranno coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dei rischi cui sono esposti gli operatori informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze.

5 – Prima dell'avvio dei servizi concessionario si impegna ad effettuare un incontro, in data da concordare tra le parti, con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente per completare le informazioni sui rischi specifici contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), che costituisce parte integrante del contratto.

6 – Qualora durante lo svolgimento dell'appalto dovessero emergere rischi interferenziali di natura diversa da quelli già considerati, si procederà all'aggiornamento del D.U.V.R.I.

7 – I D.P.I. riguardanti la sicurezza dei lavoratori del concessionario dovranno essere forniti da quest'ultimo.

8 – Concessionario sarà obbligato ad applicare nei confronti dei suoi lavoratori dipendenti le condizioni retributive risultanti dal C.C.N.L. del settore di competenza.

ART. 27 – GARANZIE D'IGIENE.

1 – Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria, riguardanti la preparazione dei pasti da somministrare.

2 – Dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti sia in regola con le vigenti leggi sanitarie. Il personale dovrà indossare adeguata giacca o sovraveste e idonei copricapi che contengano la capigliatura.

3 – Non è ammesso l'uso di suppellettili di alluminio, né di pellicole separatrici dei cibi, se non per protezione in superficie (per esigenze igienico-sanitarie).

4 – Il Comune si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, controlli per verificare il corretto svolgimento del servizio da parte del concessionario e la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale

5 – Il concessionario dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell'A.S.L-AL e/o di ogni altra Autorità preposta al controllo igienico-sanitario, in caso di eventuali controlli compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati.

6 – Il concessionario, al fine di garantire i controlli di cui al presente articolo conserverà presso il locale cucina, ogni giorno, e per 72 (settantadue) ore in apposite celle frigorifere, una campionatura dei pasti prodotti.

7 – Oltre ai controlli di processi previsti dal D.Lgs. n. 193/2007 concessionario dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di laboratori di analisi scelti allo scopo. Si riserva inoltre di effettuare controlli sulle registrazioni delle schede del piano HACCP di monitoraggio delle temperature.

08 – Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute dell'Utenza, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nel confronti del concessionario per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, anche d'immagine, salva la facoltà di applicazione delle penali di cui all'art. 13 e la risoluzione del contratto.

09 – Le spese delle analisi, limitatamente a quelle di cui si faccia eventualmente promotore l'Ente, sono a carico di quest'ultimo; tuttavia, in caso di esito positivo, verranno accollate al concessionario.

ART. 28 – OBBLIGO DI ADEGUAMENTO AL D.LGS N. 193/2007.

1 – Concessionario è tenuto al pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti Autorità. E', altresì, tenuta all'osservanza del D.Lgs n. 193/2007 con obbligo di adottare un sistema di autocontrollo interno dei punti critici (Manuale HACCP) per quanto concerne lo svolgimento del servizio.

2 – In particolare il concessionario deve ottemperare alle seguenti norme minime riportate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- Rispettare le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigoriferi che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti. Concessionario, a propria cura e spese, dovrà applicare nei locali concessi in comodato d'uso e loro pertinenze gli avvisi previsti dalla normativa vigente con indicazione del responsabile tenuto all'applicazione delle sanzioni;
- Dovranno essere impiegati utensili e superfici distinte e separate per le lavorazioni delle carni rosse e delle carni bianche;
- Tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e relativi accessori;
- Tutto il personale dovrà far uso di mascherine, guanti monouso, camice e grembiule. La mascherina monouso non è richiesta per gli operatori addetti alla distribuzione dei pasti alla consegna dei pasti ai reparti; sarà sufficiente applicare le norme di buona prassi igienica;
- Dovrà predisporre un proprio "Regolamento di norme igieniche", che si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Tale regolamento deve

essere visibile all'interno del locale cucina con affissione di specifici cartelli e fornito in copia all'Ente come pure ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso.

3 – Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, oltre a quanto stabilito dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, trova applicazione la normativa vigente in materia.

4 – Il concessionario è il solo responsabile per carenze igienico-sanitarie attinenti il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti.

ART. 29 – CONFERIMENTO DEI RIFIUTI.

1 – Il concessionario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa in materia di raccolta differenziata e/o porta a porta, dettata dall'Autorità pubblica o Servizio competente.

2 – Quanto al servizio di conferimento dei rifiuti solidi urbani (es. vetro, plastica, carta, cartone, organico, etc.) e/o speciali, dal locale cucina presso i punti raccolta pubblica, anche situati all'infuori del perimetro della Struttura e/o presso un'area di stoccaggio ubicata all'interno del perimetro della Struttura, lo stesso deve avvenire mediante contenitori chiusi, forniti dall'Ente con una periodicità pari a due volte al giorno, o da concordarsi con l'Ente.

3 – Il concessionario dovrà provvedere allo smaltimento degli oli e/o dei grassi vegetali e/o animali residui, e/o dei rifiuti speciali eventualmente prodotti, a propria cura e spese secondo la vigente normativa e presso centri e/o aree deputate;

4 – I sacchi di varie dimensioni, necessari al contenimento dei rifiuti, verranno forniti direttamente dal concessionario.

5 – E' prevista la raccolta differenziata dei rifiuti (es. carta, cartone, vetro, plastica, organico ed indifferenziato, etc.), con relativo conferimento degli stessi presso i suddetti punti di raccolta.

6 – I contenitori per la raccolta dei rifiuti speciali (es. olii, grassi, etc...) verranno forniti dal Comune e stoccati in appositi locali/aree all'interno della Struttura.

ART. 30 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO E/O OBBLIGHI ASSICURATIVI.

1 – Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e somministrazione dei pasti da destinare all'Utenza del Comune.

2 – La suddetta si obbliga ad assumere ogni responsabilità sia civile che penale per i casi di infortunio o di danni a cose e/o a persone arrecati a terzi ed all'Ente stesso, durante l'esecuzione del servizio. Il concessionario si obbliga a sollevare il Committente da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese e i danni che il Committente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa aggiudicataria e in ogni caso da questa rimborsate. L'Impresa è sempre responsabile, sia verso il Committente sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare all'Ente o a terzi.

3 – Ai fini di quanto sopra previsto il concessionario è obbligato a dotarsi, per tutta la durata del contratto, ivi compreso il periodo di proroga eventuale, di idonea e apposita Polizza Assicurativa R.C.T./R.C.O., accesa presso primaria Compagnia Assicuratrice, che:

- Tenga indenne dai danni provocati a Terzi nell'esecuzione dei servizi e delle attività ad esso connesse, con massimale assicurato, per ogni singolo sinistro: non inferiore ad **€ 500.000,00 (euro cinquecentomila/00)** per danni a persone e/o cose.
- Precisi che non sono opponibili franchigie e/o scoperti e/o sottolimiti eventuali ai Terzi.

come da copia del documento di polizza assicurativa R.C.T. / R.C.O. che dovrà essere consegnato alla Stazione Appaltante all'atto della sottoscrizione del contratto e comunque su richiesta dell'Ente.

4 – In alternativa all'apposita polizza assicurativa di cui al precedente capoverso, concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una Polizza Assicurativa R.C.T. / R.C.O. già attivata presso primaria Compagnia Assicuratrice, avente le medesime caratteristiche e il medesimo massimale assicurato per ogni singolo sinistro, sopra indicato. In tal caso, concessionario dovrà produrre – entro la data di sottoscrizione del contratto e comunque su richiesta del Comune – un'Appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza assicurativa in questione copre anche i servizi svolti per conto dell'Ente precisando che non vi sono limiti al massimale per danni e che non sono opponibili ai Terzi franchigie e/o scoperti eventuali.

5 – La copertura assicurativa di cui sopra decorre dalla data di consegna dei servizi e cessa alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

6 – Il concessionario è tenuto ad informare, formalmente e con tempestività l'Ente di ogni danno, anche scarsamente rilevante, che dovesse verificarsi nel corso di esecuzione dei servizi ed a tenere informato lo stesso in caso di eventuali controversie insorte con terzi.

8 – Resta inteso che eventuali risarcimenti di danni, che per qualsiasi motivo, non fossero coperti da detta polizza assicurativa, resteranno comunque, per intero, ad esclusivo carico del concessionario.

9 – Il concessionario sarà, altresì, responsabile per gli eventuali danni, di qualsiasi natura, che i propri dipendenti e/o collaboratori, nello svolgimento dei servizi, dovessero arrecare a beni e/o persone.

10 – Il concessionario è tenuto ad assicurare il personale alle proprie dipendenze contro gli infortuni, nonché a renderlo edotto riguardo ai rischi ai quali può essere esposto.

CAPITOLO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CRITERI DI CONTROLLO

Art. 31 - La Gestione degli Acquisti

Il presente documento definisce i criteri e i parametri base supportanti la scelta delle materie prime nel servizio di ristorazione, con individuazione del prodotto di qualità richiesto per la fornitura dei pasti.

Il Comune di Frassineto Po, quale Ente concedente, si riserva la facoltà di effettuare verifiche in loco del rispetto di quanto prescritto al precedente comma.

Il rispetto del capitolato delle materie prime è garanzia qualitativa della fornitura del pasto, subordinato ai seguenti dettami:

- esclusivo rifornimento di merce in confezione originale integra;
- definizione della categoria merceologica e delle caratteristiche qualitative/commerciali;

- garanzia di uniformarsi alle esigenze del servizio appaltato in ordine a:
- tempi di rifornimento;
- orari di consegna della merce;

Dovrà essere garantito il rispetto degli indici di contaminazione microbiologica, stabiliti nell'allegato 8 della D.D. 20/08/2002 n. 120 della Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte, recante le Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte, allegato sub b) al presente capitolo si da farne parte integrante e sostanziale. Saranno comminate le seguenti penalità di ordine economico relative a ciascuna fattispecie di infrazione con superamento dei vincoli e dei limiti predefiniti:

- da un minimo di €. 250,00 ad un massimo di €. 500,00 a seconda della gravità dell'infrazione,
per superamento di valore massimo accettabile degli indici di contaminazione microbiologica;
- da un minimo di €. 500,00 ad un massimo di €. 2.500,00 a seconda della gravità dell'infrazione
per superamento di valore massimo secondo la normativa vigente (allegato 8 DD 120/2002).

Art. 32 - Gestione delle Materie Prime

La ditta appaltatrice del servizio dovrà attenersi scrupolosamente alle procedure di gestione delle derrate nelle varie fasi del servizio, nel rispetto delle seguenti Regole base:

- le merci confezionate vanno mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo;
- è vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- occorre stabilire procedure di scongelamento, a garanzia della sicurezza e delle caratteristiche organolettiche del prodotto, e garantire l'uso del prodotto decongelato in giornata;
- si devono fissare i limiti di tempo massimo tra approvvigionamento e consumo e l'esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- per alcuni prodotti preconfezionati (ad esempio alimenti sottovuoto o in atmosfera modificata) l'utilizzo delle eccedenze in confezioni aperte va regolamentata;
- per alcune tipologie di prodotti (es. uova e carni) si potrà rendere opportuna l'esclusione di preparazioni che non garantiscano la completa cottura.

Ferma restando la completa autonomia della Ditta Appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, che dovranno comunque essere tutte di provenienza nazionale, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta.

E' vietato l'uso di dadi o preparati per brodo.

E' vietato friggere più di una volta nello stesso olio.

E' vietato l'uso di avanzi.

Precisazioni inerenti il ricettario allegato al menu:

- Parmigiano: leggasi Parmigiano Reggiano, possibilmente con stagionatura di 22 - 24 mesi;
- olio: olio di oliva ovvero olio extravergine di oliva (possibilmente acidità: peso massimo 1 %, espresso come acido oleico);
- prosciutto: si intende prosciutto cotto nazionale senza polifosfati.
- banane: essendo prodotto di provenienza necessariamente estera, si richiede che non siano eccessivamente mature (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerbe, ma pronte al consumo nell'arco di 2/4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente;
- marmellate: con 60% di frutta di tipo extra preparate senza aggiunta di additivi e comunque che non contengano negli ingredienti dichiarati in etichetta più di un gelificante e un antiossidante.

Art. 33 - Controlli Analitici

Il concessionario del servizio di refezione scolastica dovrà effettuare verifica della conformità dei prodotti a quanto previsto nel proprio piano di autocontrollo.

L'appaltatrice dovrà emettere specifici provvedimenti a seguito del rilievo di non conformità (es. avvertimento, richiamo, sospensione o revoca).

Il concessionario dovrà uniformarsi a quanto stabilito nell'allegato 3 comma 3.3 delle Linee Guida per la ristorazione scolastica in Piemonte, approvate con D.D. 20 Agosto 2002, n.120, per quanto concerne gli aspetti merceologici delle materie prime utilizzate per il servizio, ed in particolare:

- Carni Bovine e Suine; Carni Avicole; Carni di Coniglio;
- Carni macinate e preparazioni di Carne; Prodotti a Base di Carne;
- Prodotti Ittici;
- Uova e ovoprodotti;
- Latte e Prodotti derivati;
- Pane; Grissini; Crackers - Fette Biscottate;
- Pasta; Riso; Gnocchi;
- Oli Vegetali;
- Legumi secchi;
- Prodotti Dolciari da Forno;
- Prodotti ortofrutticoli freschi;
- Sale alimentare comune;
- Alimenti surgelati.

CAPITOLO VI

MENU E TABELLE DIETETICHE

Art. 34 - Educazione Alimentare

La refezione scolastica rappresenta un'importante opportunità per l'educazione nutrizionale e può favorire il cambiamento dei comportamenti alimentari, facilitando scelte nutrizionalmente corrette, permettendo assaggi di cibi diversi ed il confronto con scelte alimentari diverse da quelle tradizionali.

Il pranzo consumato a scuola assume inoltre valenze relazionali importanti: utilizzare il cibo come occasione di educazione e di socializzazione.

Il pasto in mensa è anche occasione di educazione al gusto intesa come attenzione al cibo in tutte le sue componenti organolettiche ed al modo in cui concorrono nella percezione e nell'apprezzamento del piatto, aspetto fondamentale

soprattutto quando vengono presentati piatti nuovi, con sapori, profumi, colori e consistenza non familiari. Il ragazzo deve capire che l'apprezzamento di cibi diversi si ha anche con l'assaggio ripetuto e che il distaccarsi dai cibi morbidi e dolci per preferire sapori più incisivi e diversificati fa parte della crescita. Il tutto, ovviamente, senza imposizioni costrittive.

Per rispettare le tradizioni alimentari si ritiene opportuno ricorrere ad un menu tipo che preveda l'utilizzo di materie prime facilmente reperibili sul territorio, a maggior garanzia di genuinità e freschezza dei prodotti.

Art. 35 - Composizione dei Menu

Il pasto si compone, come già indicato all'art.10 e 11 del presente capitolato, di: un primo, un secondo, un contorno, frutta fresca, pane ed eventuale dessert.

Nella composizione del menu e per qualsiasi variazione l'utenza dovesse richiedere, si dovranno tenere in debita considerazione le seguenti indicazioni:

- a) vanno favorite frutta e verdura in quanto cibi ricchi i fibra, vitamine e soprattutto per la loro fondamentale azione protettiva contro i tumori;
- b) deve essere attentamente valutato l'apporto che cibi ricchi in proteine, specialmente di origine animale, visto che la nostra alimentazione attuale presenta sempre un eccesso di questi composti;
- c) per limitare l'eccesso di proteine, quando si presentano primi piatti che, oltre a cereali, presentano proteine, quando si presentano primi piatti che, oltre a cereali, presentano proteine, il secondo deve essere composto da una verdura cotta, volendo più elaborata nella preparazione di quelle presentate in altre situazioni, accompagnata da una verdura cruda;
- d) quando il primo è costituito da un prodotto amidaceo asciutto (pasta, riso, gnocchi di patate, polenta), il contorno non deve essere costituito da patate (in quanto ricche in carboidrati e povere di fibra), né da legumi (perché ricchi in proteine e carboidrati) che possono rappresentare semmai il secondo;
- e) quando il primo è costituito da un prodotto amidaceo asciutto, il dessert dovrebbe essere povero in carboidrati e ricco in fibra (frutta fresca);
- f) quando il primo è costituito da una minestra di verdure (che fornisce le fibre) il secondo deve essere costituito da patate, in modo da aumentare il tenore di amidi del pasto;
- g) quando nel pasto sono presenti un primo di minestra di verdura e il contorno di patate, il dessert deve essere composto da frutta fresca per integrare la quota vitaminica;
- h) un pasto ogni 15 giorni deve escludere prodotti di origine animale, per permettere una minore introduzione di colesterolo, di grassi saturi e di proteine di origine animale;
- i) il pasto vegetale può essere costituito da un primo amidaceo condito con sughi di verdura (anche pomodoro), un secondo proteico di legumi anche in piatti elaborati (farinata, purea di legumi), una verdura ed una frutta ricche in vitamina C, per permettere di sfruttare al meglio l'alta componente di ferro dei legumi;
- j) il pasto vegetale può anche essere costituito da un primo di legumi e cereali combinati, accompagnati da due verdure, di cui almeno una cruda e ricca in vitamina C e da un frutto;
- k) il pesce deve essere presente almeno una volta alla settimana, eventualmente anche come sugo per la pasta, il riso o la polenta;
- l) il secondo deve alternare ogni settimana un piatto di pesce, uno di carne rossa, uno di carne bianca, uno di latticini possibilmente magri (occasionalmente formaggi più grassi), un piatto di uova o di legumi (alternati ogni 15 giorni);
- m) le verdure presentate come contorno devono essere il più possibile varie, preferibilmente di stagione, surgelate solo in caso di necessità;
- n) le patate devono essere fresche ed in nessun caso possono essere ammesse patate surgelate o comunque preparate in precedenza, in quanto le patate sono una buona fonte di vitamina C se

fresche; le patate fritte non possono essere contemplate dal menu base, a meno che siano preparate con patate fresche ed olio extravergine di oliva, nel qual caso possono essere presenti una volta al mese;

- o) la frutta deve essere fresca e di stagione e variare il più possibile (un frutto non deve ripetersi nella settimana);
- p) il menu concordato è un menu base, ma è bene che eventuali avvenimenti od occasioni (feste nazionali, locali o della scuola, ecc.) vengano festeggiati anche con un pasto differente e più gradito;
- q) prevedere anche quei piatti che richiedono preparazioni più curate (minestrone, zuppe, ecc.) e che quindi difficilmente possono essere preparati a casa; ridurre invece quei piatti che più spesso vengono proposti in famiglia per la loro velocità di preparazione (come il prosciutto);
- r) il dessert, specialmente quando composto da frutta, trova un'ottima collocazione come sostitutivo della "merendina" di metà mattina: è più facile che la frutta venga consumata in questo caso che non a fine pasto, quando i ragazzi sono sazi.; inoltre, fornendo meno calorie dei dolci confezionati, della pizza e focaccia o simili, permette di arrivare al pasto di mezzogiorno con un corretto appetito.

Art. 36 - Indicazioni per variazioni

Per favorire l'apprezzamento dei cibi "difficili" è opportuno far riferimento alle seguenti indicazioni:

- *Verdure*: proporle come primo piatto presentato, sfruttando l'effetto "fame" per migliorarne l'apprezzamento. Ricordiamo che il gusto varia in base agli alimenti che il ragazzo è abituato a mangiare e che per apprezzare un cibo nuovo deve consumarlo diverse volte.
- *Legumi*: introdurli solo come assaggio per almeno un mese, sempre uno per volta, variandoli, in modo da permettere lo sviluppo della flora intestinale, evitando fastidiose fermentazioni. Presentarli anche in forme diverse dalla minestra: puré asciutte condite con olio extravergine, farinate o simili, insalate, intingoli.
- *Aromi*: provare ad utilizzare aromi da cucina, erbe e spezie per aumentare l'apprezzamento dei piatti meno graditi.
- *Alternative*: se possibile lasciare che il ragazzo scelga, anche solo se prendere la pasta col sugo o in bianco. Le alternative devono comunque essere fra alimenti dello stesso gruppo: i latticini non sostituiscono il pesce, le patate non sostituiscono le altre verdure ecc.
- *Servizio*: spesso, il modo con cui sono disposti i cibi sul piatto influenza sul gradimento. Una disposizione un po' attenta non richiede molto tempo ed è di sicuro effetto. Per i bambini inappetenti o per i cibi meno amati, un grosso piatto pieno è scoraggiante: meglio poco, al centro del piatto, per stimolarli a consumare tutta la portata.

Art. 37 - Neofobie e Ansie

Il personale adibito a sorvegliare il consumo del pasto deve stimolare l'assaggio, ma è opportuno che non sia insistente.

Occorre essere più incisivi e determinati nei confronti dei ragazzi che rifiutano abitualmente di assaggiare cibi nuovi: in questi casi, dopo avere escluso la presenza di gravi stati di ansia nei ragazzi (è importante la sensibilità del personale), è bene insistere per far crescere l'abitudine e la disponibilità all'assaggio.

Per facilitare l'introduzione di un nuovo alimento si può migliorare la presentazione aggiungendo una salsa o abbinando un cibo che sia più familiare, riducendo così l'impatto della novità, ma è bene che progressivamente il ragazzo acquisisca la capacità di assaggiare e giudicare, senza eccessivi pregiudizi, anche piatti totalmente diversi da quelli a cui è abituato.

La dieta speciale, se prescritta dal medico, è un diritto dell'allievo e non potrà essere rifiutata in nessun caso.

Non si riconoscono costi aggiuntivi per l'erogazione dei menu di cui al precedente comma.

Diverso è il caso di quei ragazzi che rifiutano un cibo non per effettiva intolleranza ma unicamente perché non l'apprezzano.

Per quanto importanti siano i gusti personali, non è possibile in questi casi prevedere “l'alternativa” poiché questa porterebbe al rifiuto da parte della maggioranza dei ragazzi di assaggiare cibi nuovi ed in particolare proprio quelli necessari per virare il loro gusto verso cibi più salutari. La possibilità di scegliere alimenti diversi, purché nello stesso gruppo alimentare, è invece da incoraggiare, se rivolta a tutti gli allievi, in quanto stimola la capacità a scegliere.

CAPITOLO VII **SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO**

Art. 38 - Obblighi

A tutela non solo della sicurezza igienica in senso stretto, ma a garanzia della sicurezza e integrità dei prodotti alimentari la Ditta concessionaria dovrà uniformarsi a quanto stabilito dalla Direttiva 93/43 (D.Lvo 155/97 nel nostro Paese), in materia di obbligo dell'autocontrollo, mediante applicazione dei principi haccp (Hazard Analysis & Critical Control Point).

Il titolare dell'attività risponderà, in ogni caso, per i difetti del prodotto finito; la presenza del piano di autocontrollo non scagiona l'impresa da responsabilità amministrative o penali derivanti da difetti del prodotto o da danni alla salute.

Art. 39 - Piano di Autocontrollo della Ditta Concessionaria

Nella predisposizione del piano di autocontrollo la Ditta concessionaria del servizio di ristorazione scolastica deve tenere conto dei seguenti aspetti peculiari del settore:

- 1.estrema eterogeneità e numerosità delle materie prime utilizzate;
- 2.differenziazione e variabilità del trattamento tecnologico e dei prodotti in funzione della flessibilità delle attrezzature e della ricetta;
3. intersezione delle linee produttive e dei flussi, che non trova analogie in nessun altro processo produttivo;
4. rilevante intervento della componente manuale e umana nel processo produttivo.

Per le caratteristiche sopra riportate, assume un valore preminente il corretto sviluppo ed implementazione dei prerequisiti, in particolare per la gestione dei seguenti elementi:

1. selezione dei fornitori;
2. ricevimento e stoccaggio di tutte le materie prime e prodotti alimentari;
3. igiene del personale, formazione e addestramento;
4. manutenzione, detergenza e disinfezione.

L'eventuale inclusione di uno o più dei suddetti elementi nel piano haccp con individuazione di CCP è scelta che spetta all'azienda, così come il tipo di documentazione da predisporre all'interno delle singole procedure. Tali scelte devono ovviamente essere basate sul principio fondamentale che ogni azienda è comunque tenuta a fornire garanzie sulla salubrità dei prodotti alimentari e sulla corretta gestione del proprio processo produttivo.

Il controllo di tempo e temperatura inteso come CCP di processo, nel contesto della ristorazione insiste comunque trasversalmente a più flussi produttivi e più fasi.

Nel settore della ristorazione, le procedure legate al ricevimento merci, alla gestione delle temperature di stoccaggio degli alimenti deperibili ed alla gestione dei parametri tempi/temperature lungo il processo produttivo assumono quindi un ruolo centrale nel piano di autocontrollo.

Art. 40 - Misure Preventive e procedure specifiche di Controllo del Rischio

La Ditta concessionaria dovrà curare direttamente le misure preventive e procedure di controllo dei rischi per le fasi di rifornimento e ricevimento derrate, stoccaggio, trasformazione e porzionatura, attenendosi a quanto specificato in materia dalla normativa vigente.

Art. 41 - Campionatura Rappresentativa del Pasto

La conservazione del campione del pasto non rientra tra le procedure preventive di controllo del rischio igienico, ma tra quelle atte a supportare l'efficacia dell'indagine epidemiologica in caso di sintomatologia collettiva riferibile a sospetta tossinfezione alimentare.

In ogni unità di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure di base per il campionamento:

1. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
2. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
3. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
4. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
5. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Il personale deve essere responsabilizzato 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.

CAPITOLO VIII

CONTROLLO SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO E PENALITA'

Art. 42 - Indicazioni Generali

Per l'espletamento del controllo ufficiale si provvederà, qualora ne ricorra il caso, alla pianificazione e programmazione degli interventi di vigilanza.

Quanto ai criteri generali di programmazione sono previsti:

- ispezioni con preavviso, nel cui ambito sono concordati modi e tempi fra l'ispettore e l'azienda ispezionata;
- ispezioni senza preavviso;
- ispezioni complete;
- ispezioni parziali, richieste per la soluzione mirata di particolari problematiche.

In base all'art. 1, comma 3, del d.lgs. 123/93, il controllo ufficiale consiste in una o più delle seguenti operazioni:

- ispezione;
- prelievo di campioni;
- analisi dei campioni prelevati;
- controllo dell'igiene del personale;
- esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere;

- esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati.

Modalità ispettive per il controllo di processo:

- condizioni igieniche e relativi impieghi di impianti, attrezzature, utensili, mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti, e/o adiuvanti tecnologici utilizzati;
- prodotti semilavorati e prodotti finiti;
- materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti;
- procedimenti di disinfezione, pulizia, manutenzione, disinfezione, e relativi prodotti/presidi utilizzati;
- processi tecnologici di produzione e lavorazione;
- etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari;
- mezzi e modalità di conservazione;
- comportamento igienico del personale;
- audizione del responsabile e delle persone che lavorano per conto dell'impresa;
- rilevamento dei valori registrati dagli strumenti installati dall'impresa;
- verifica con strumenti propri delle misurazioni effettuate con gli strumenti installati dall'impresa;
- valutazione delle procedure adottate dall'impresa per assicurare la qualità igienica degli alimenti e delle bevande;
- esame del materiale scritto e documentale (facendone menzione nel verbale di ispezione).

Il controllo ufficiale consiste quindi in un insieme di attività che vanno dall'accertamento dei requisiti strutturali ed igienico funzionali, alla valutazione del piano di autocontrollo implementato dall'impresa per garantire la produzione di alimenti salubri.

Lo stabilimento di produzione deve garantire agli organi di vigilanza l'accesso alle informazioni necessarie a valutare l'attendibilità del sistema di controllo e delle registrazioni effettuate.

ART. 43 – Termine del contratto.

1 – Al termine del contratto, qualunque sia la causa di cessazione, compresa la risoluzione e/o il recesso, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara e comunque fino alla nuova gestione o all'entrata in servizio di un nuovo Aggiudicatario, concessionario uscente – previa richiesta scritta dell'Ente – è obbligato ad eseguire i servizi alle medesime condizioni contrattuali, economiche e tecniche, in essere alla data di scadenza.

Art. 44 - Requisiti di legge

Il concessionario è tenuto a gestire il servizio nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato ed i relativi allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale delle normative in materia di ristorazione collettiva e scolastica ed in particolare con riferimento:

- alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui alla conferenza unificata, provvedimento 29/04/2010 intesa ai sensi dell'art.8, comma 6 della legge 05/06/2003 n.131 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.134 del 11/06/2010;

- - al decreto del Ministero dell'Ambiente del 25/07/2011 e s.m.i. con il quale sono stati adottati i criteri ambientali minimi per l'acquisto da parte della PA di prodotti e servizi nei settori della ristorazione.

Nello specifico, gli allegati al D. Lgs.155/97 si riferiscono a:

- cap. I-II-III: locali (Si ricorda peraltro che l'allegato al cap. I non vale per le mense);
- cap. IV: trasporto;
- cap. V: apparecchiatura;
- cap. VI: residui alimentari;
- cap. VII: rifornimento idrico;
- cap. IX: disposizioni applicabili ai prodotti alimentari.

Spetta all'organo di controllo accertare le carenze e prescriverne la rimozione, senza prescrivere il tipo di soluzione da adottare, la cui scelta sarà onere dell'impresa.

ART. 45 – Domicilio eletto.

1 – Le Parti, per tutta la durata del contratto, ivi compreso l'eventuale periodo di proroga, dovranno eleggere un domicilio per tutte le comunicazioni ad esso inerenti, comprese le notifiche giudiziarie. Ogni variazione di domicilio dovrà essere comunicata tempestivamente all'altra Parte con lettera raccomandata a/r o PEC, e avrà effetto solo a partire dal ricevimento di detta raccomandata a/r o dalla PEC. Il domicilio sarà eletto all'atto della stipulazione del contratto.

2 – Ai fini del presente Capitolato Speciale d'Appalto, per “Parti” o “Parti contrattuali” si intendono il Comune di Frassineto Po e concessionario.

ART. 46 – Comunicazioni, segnalazioni o richieste tra le parti.

1 – Ogni comunicazione o segnalazione o richiesta tra le Parti relative ai servizi oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, dovrà essere effettuata per iscritto, e si intenderà validamente eseguita se inviata a mezzo raccomandata a/r, telefax o posta elettronica certificata (PEC), e dovrà essere indirizzata al domicilio eletto, o, in caso di variazione, al domicilio che sarà comunicato tempestivamente per iscritto dalla Parte interessata all'altra.

2 – I recapiti di telefax e di posta elettronica certificata (PEC) saranno indicati dalle Parti all'atto della stipula del contratto.

ART. 47 – Adempimenti in materia di trasparenza.

I dati previsti dall'art. 1, co. 32, L. 06/11/2012, n. 190, nonché i dati previsti dai relativi atti attuativi dell'A.N.A.C., inerenti l'affidamento del servizio, saranno pubblicati sul sito web dell'Ente, nella sezione “Amministrazione Trasparente”, a cura di quest'ultimo.

Art. 48 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rinvia a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia di refezione scolastica ed al D.L.gs. 18/04/2016 n.50 per la disciplina dell'appalto.

Sottoscrizione del Capitolato Speciale per accettazione di
tutte le clausole e condizioni in esso contenute

Il sottoscritto _____ nella sua qualità di Titolare / Legale
Rappresentante /Amministratore / Procuratore / _____ della Ditta _____
dichiara di avere preso visione del presente Capitolato speciale che restituisce firmato per accettazione
di
tutte le clausole e condizioni in esso contenute.

Luogo e Data _____

In fede _____

IL GESTORE

L'ENTE