



COMUNE DI PASIANO DI PORDENONE

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO 01.09.2019 - 31.08.2023
CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE DEL SERVIZIO FINO AL 31.08.2025**

ARTICOLO 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura e la distribuzione dei pasti con la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in "legame fresco-caldo", destinati al servizio di ristorazione scolastica (alunni e insegnanti) nelle scuole elencate nella sotto riportata tabella n. 1, con le modalità stabilite nei successivi articoli, per il periodo 01.09.2019/31.08.2023 con facoltà di ripetizione del servizio fino al 31.08.2025.

L'appalto comprende i seguenti servizi e/o forniture:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei "menù tipo" per le scuole, individuati dal Comune su indicazione dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 5 (di seguito AAS);
- la preparazione e la cottura del cibo, da espletarsi unicamente nel centro cottura dichiarato in sede di gara, registrato presso la competente Azienda per l'Assistenza Sanitaria, di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto. Al fine di garantire uno standard elevato della qualità del cibo fornito nonché per consentire la maggiore efficacia e tempestività dei controlli da parte di personale comunale preposto e della commissione mensa comunale, il centro di cottura deve essere collocato ad una distanza massima di 20 km dalla Scuola Primaria Dante Alighieri di Pasiano; i Km saranno calcolati mediante l'utilizzo del sito www.viamichelin.it. L'OE raggiungerà i plessi scolastici utilizzando il percorso più rapido. Prima della firma del contratto l'aggiudicatario dovrà consegnare all'Amministrazione il documento di registrazione di impresa alimentare, in originale o copia conforme all'originale, riferito al centro di cottura offerto in sede di gara che la ditta aggiudicataria utilizzerà per l'espletamento del presente servizio, rilasciato dalla competente Azienda per l'Assistenza Sanitaria. In caso di RTI, consorzio o GEIE, troveranno applicazione le disposizioni gli artt. 34, 35, 36 e 37 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. nonché le disposizioni degli artt. 275 e ss. del DPR 207/2010 e s.m.i.;
- il trasporto ai plessi in multiporzione, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, la distribuzione pomeridiana delle merende per le scuole dell'infanzia,
- la preparazione e disbrigo dei tavoli, la pulizia e la sanificazione delle stoviglie e attrezzature, dei locali di refezione delle scuole;
- la gestione del centro cottura e dei terminali con personale a carico dell'Operatore Economico (di seguito OE);
- la partecipazione alle sedute della Commissione Mensa e collaborazione con i servizi per ogni altra iniziativa;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato;
- la fornitura dei pasti nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, anche con riferimento alle attività integrative della scuola, per gli alunni ed il personale avente diritto;
- la fornitura dei pasti nel corso dell'anno per attività ricreative, culturali e socializzanti organizzate dal Comune;
- l'informazione agli utenti relativamente al servizio erogato in conformità a quanto previsto all'articolo 5.3.8 del D.M. del 25 luglio 2011 e s.m.i. "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni" allegato 1 "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate ambientali" (di seguito "CAM").

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie dei materiali ed attrezzature impiegate, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti a cui è destinato;
- incentivare il consumo di prodotti biologici, DOP, IGP, STG, a marchio AQUA, tipici e tradizionali da filiera corta e "a chilometro zero";
- garantire la tracciabilità delle derrate utilizzate;
- garantire elevati standard di sicurezza alimentare dei pasti.

ARTICOLO 2 - DURATA

L'appalto avrà durata di 48 mesi, con decorrenza dall'1.09.2019, ovvero dalla data di effettivo avvio della gestione in caso di eventuale differimento dovuto a ritardi nel completamento della procedura di aggiudicazione o di stipulazione del contratto, e scadenza presunta il 31.08.2023 con facoltà di ripetizione del servizio fino al 31.08.2025 in conformità ai calendari scolastici adottati dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio.

Ai sensi dell'articolo 63, comma 5, del Codice il Comune si riserva la facoltà di affidare il servizio oggetto di appalto all'OE aggiudicatario del contratto iniziale anche per il periodo 01.09.2023 - 31.08.2025 alle medesime condizioni del contratto originario: in tal caso l'importo contrattuale annuale presunto per il nuovo periodo sarà corrispondente a quello del periodo iniziale. Il Comune esercita tale facoltà di ripetizione del servizio comunicandola all'OE aggiudicatario mediante PEC almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario. Nel caso in cui il Comune non intenda avvalersi della facoltà di ripetizione del servizio, l'OE aggiudicatario rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

Qualora, alla scadenza del contratto, il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, potrà avvalersi dell'opzione di proroga di cui all'articolo 106, comma 11, del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per assicurare continuità nell'erogazione dei servizi nella misura strettamente necessaria per il completamento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, e comunque per un periodo massimo di sei mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni. Il valore della proroga tecnica è già ricompreso nel valore della ripetizione del servizio, e da esso assorbito. Al termine dei 24 mesi dell'eventuale contratto di ripetizione non si prevede proroga tecnica.

I primi tre mesi di servizio avranno comunque valore di prova.

Pertanto è facoltà insindacabile del Comune, per prova negativa, interrompere il rapporto con l'OE aggiudicatario alla scadenza del periodo di prova.

L'esito dell'esperimento sarà comunicato mediante PEC entro trenta giorni dal compimento del terzo mese del servizio. In caso di mancata comunicazione, l'esperimento si intenderà favorevolmente compiuto.

In caso di esito negativo il contratto deve considerarsi risolto a tutti gli effetti senza che l'OE aggiudicatario possa vantare alcun compenso o diritto di sorta, salvo quelli spettanti per il servizio effettivamente svolto.

Se nel frattempo l'OE aggiudicatario fosse incorso anche in penali, il compenso di cui sopra, se la cauzione non fosse sufficiente a coprire eventuali crediti vantati dal Comune, sarà ridotto nella misura del credito stesso.

Rimane peraltro in obbligo all'OE aggiudicatario, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di sessanta giorni.

In questo lasso di tempo l'Amministrazione potrà decidere l'indizione di una nuova gara, oppure l'affidamento del servizio alla ditta seconda classificata.

Anche la nuova ditta affidataria dovrà osservare il periodo di prova e si terranno le stesse procedure ed obblighi indicati nei commi precedenti.

ARTICOLO 3 - LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Le sedi ove verrà effettuato il servizio sono le seguenti:

LUOGO DI SVOLGIMENTO	INDIRIZZO
Scuola Infanzia statale "Mario Lodi" – Pasiano Capoluogo	Via delle Vigne n. 6
Scuola Primaria "Madre Teresa di Calcutta" – frazione Cecchini	Via di Mezzo n. 16
Scuola Primaria "D.Alighieri" – Pasiano Capoluogo	Via delle Vigne n. 6
Scuola Primaria "D.Alighieri" – Pasiano Capoluogo Servizio doposcuola alunni primaria e secondaria 1° grado	Via delle Vigne n. 6

ARTICOLO 4 - TIPOLOGIA E DIMENSIONI PRESUMIBILI DELL'UTENZA

L'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica seguirà il calendario scolastico secondo le date e cadenze che saranno comunicate dal Comune almeno 5 giorni prima dell'inizio ufficiale dell'anno scolastico.

A titolo puramente indicativo e non vincolante per il Comune ai fini dell'appalto, si forniscono i seguenti dati:

TABELLA N. 1 PASTI BAMBINI INFANZIA, ALUNNI, INSEGNANTI		
SCUOLE INFANZIA	INDIRIZZO	N. PASTI ANNUI PRESUNTI
Scuola Infanzia Statale "M. Lodi" alunni	Via delle Vigne n. 6	8.327
Scuola Infanzia Statale "M. Lodi" insegnanti	Via delle Vigne n. 6	841

SCUOLE PRIMARIE		
Scuola Primaria frazione Cecchini alunni	Via di Mezzo n. 16	5.334
Scuola Primaria frazione Cecchini insegnanti	Via di Mezzo n. 16	288
Scuola Primaria Pasiano Capoluogo alunni	Via delle Vigne n. 6	5.461
Scuole Primarie Pasiano Capoluogo insegnanti	Via delle Vigne n. 6	313
SERVIZIO DOPOSCUOLA		
Scuole Primarie Pasiano Capoluogo alunni	Via delle Vigne n. 6	4.843
TOTALE PASTI ANNUI		25.407

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato riportato nella sopra elencata tabella è indicativo (attuale organizzazione e fruizione dei servizi) e, pertanto non impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini, assenze, adozione di nuovi moduli didattici, ecc.).

Il numero complessivo presunto dei pasti da fornire viene quantificato come segue:

NUMERO PASTI ANNUI PRESUNTO	NUMERO PASTI STIMATI PER LA DURATA DELL'APPALTO (48 MESI)
25.407	101.628

ARTICOLO 5 - CORRISPETTIVO E VALORE DELL'APPALTO

L'importo presunto dell'appalto da porre a base d'asta, per 48 mesi di durata, è pari a **€ 477.651,60= iva esclusa oltre ad € 0 iva esclusa per oneri sicurezza non soggetti a ribasso, per complessivi € 477.651,60= IVA esclusa.**

Il valore dell'appalto ai fini della creazione della gara nel SIMOG di ANAC, per l'ottenimento del CIG, deve includere l'eventuale ripetizione del servizio opzionale, ed ammonta ad **€ 716.477,40= oltre ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso ed iva nella misura di legge.**

ARTICOLO 6 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

a. Prenotazione dei pasti

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in base alle rilevazioni delle presenze degli alunni e del personale docente effettuate a cura del personale incaricato che provvede a comunicarlo al centro di cottura entro le ore 9.30. Eccezionalmente potranno essere comunicati dalla scuola, comunque non oltre le ore 10.30, eventuali variazioni degli ordinativi.

L'OE si impegna ad adottare i servizi informatizzati messi a disposizione dall'SA per tutte le procedure di prenotazione/erogazione/conteggi dei pasti, dotandosi a proprie spese del personale e della strumentazione tecnologica necessaria.

b. Preparazione e cottura

I pasti preparati devono rispondere ai dettami delle normative vigenti al momento per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi. L'OE aggiudicatario deve uniformarsi alla normativa igienico sanitaria vigente al momento, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Per la preparazione dei pasti L'OE aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa vigente al momento.

In particolare si richiede:

- di cuocere le verdure al vapore o al forno;
- di cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno;

- l'aggiunta di olio o burro avverrà, ove possibile, a cottura ultimata, invece spezie ed aromi subiranno il regolare processo di cottura;
- evitare la panna;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata;
- sbucciare e lavare le patate nella stessa giornata di utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, verdura, pasta).

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- il sale non iodato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. Sono da favorire il consumo di frutta e verdura. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive 2 ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra);
- minestrone e passati di verdura (stesse modalità di cui sopra);

L'OE aggiudicatario dovrà essere disponibile, nel caso di uscite degli alunni per visite d'istruzione o altre iniziative ricreative, culturali e socializzanti, a fornire - in alternativa al pasto in mensa e pertanto al medesimo prezzo - cestini freddi, il cui contenuto verrà definito puntualmente in collaborazione con il Comune.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le disposizioni di legge e requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti al momento.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti corrispondente ai requisiti degli imballaggi previsti al punto 5.3.6 dei "CAM".

Per quanto riguarda lo stato e conservazione dei prodotti impiegati nella preparazione dei pasti e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento in vigore al momento.

c. Conservazione e stoccaggio delle derrate

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Devono essere adottate tutte le attenzioni per non consentire miscele e contaminazioni tra prodotti biologici e prodotti non biologici. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione. È necessario prevedere la separazione tra alimenti ed il rispetto delle temperature di conservazione a norma di legge, in particolare per i seguenti alimenti:

- verdura fresca;
- salumi e formaggi;

- uova;
- latte pastorizzato;
- latticini freschi;
- carni;
- pollame;
- carni cotte;
- carne macinata;
- pesce surgelato.

I magazzini, le celle frigorifere ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. Nella conservazione è vietato l'uso dei recipienti in alluminio o altro materiale diverso da vetro e acciaio inox per alimenti. Il magazzino deve essere ben ventilato e la temperatura non deve superare i 20/25°C.

d. Trasporto

L'OE aggiudicatario sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa; il trasporto dovrà essere effettuato con un numero di automezzi sufficienti, appositamente allestiti e igienicamente idonei per il trasporto di sostanze alimentari.

L'OE aggiudicatario dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe non inferiore a euro 5 e comunque corrispondente alle normative vigenti per l'intera durata dell'appalto.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox), chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti recipienti chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi attivi di mantenimento del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o di sistemi di refrigerazione, tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti. Per le consegne dei pasti veicolati, l'OE aggiudicatario deve dotarsi di appositi automezzi adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +60/65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo.

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

e. Porzionamento, distribuzione e riassetto

Il personale dell'OE aggiudicatario deve provvedere, presso ogni plesso scolastico,

- alla fornitura del materiale necessario per la preparazione dei tavoli e per la distribuzione dei pasti (tovaglette, tovaglioli, stoviglie a perdere, caraffe, attrezzature ed accessori vari);
- alla preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti secondo i criteri di confezionamento sopra indicati,
- alla somministrazione di acqua di rubinetto in caraffe dotate di coperchio, in materiale infrangibile
- alla sparecchiatura, alla pulizia dei tavoli, al lavaggio e sanificazione del refettorio;
- alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti – con relativi oneri e tariffe - con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Per quanto attiene lo specifico momento della distribuzione del cibo, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di porzionamento e distribuzione:

- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- il tempo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 30 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con olio, sale ed eventuale aceto o limone;
- distribuire i pasti facendo uso di carrelli termici;
- la frutta va lavata prima della distribuzione dal solo personale autorizzato;

Nelle scuole che ne fanno richiesta la frutta e/o il pane non utilizzato in mensa dovrà essere collocato in sacchetti idonei per alimenti e consegnato alla scuola per favorire il consumo in momento successivo, da parte dei ragazzi di frutta e pane.

Per quanto riguarda la distribuzione delle "diete speciali" – che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante – il personale addetto dovrà seguire la seguente procedura:

- 1) Approntare con la massima cura il posto tavola destinato alla consumazione del pasto “a dieta speciale”, ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;
- 2) Controllare con estremo scrupolo che il pasto che si sta per servire corrisponda all’utente a cui è destinato, e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o “contaminazione” con altri alimenti o agenti esterni. In caso di dubbi sulle porzioni da servire, o sull’integrità degli involucri, chiamare subito il responsabile del centro di cottura – e non servire la “dieta speciale” se non si è proprio sicuri di non mettere a repentaglio la salute del bambino.
- 3) Consegnare le porzioni sigillate e contrassegnate per l’esatta individuazione all’alunno.

Per quanto attiene le operazioni di pulizia e di manutenzione:

- devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP, per i locali del centro cottura, dei refettori delle scuole, nonché dei veicoli destinati al trasporto dei pasti;
- la ditta deve provvedere a riassetto e sanificazione dei tavoli, lavaggio di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri; la scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

Si precisa che la pulizia dei locali e dei pavimenti del locale mensa rimane a carico del personale della scuola.

ARTICOLO 7 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale scolastico l’OE aggiudicatario sarà avvisato almeno 24 ore prima o, se non è stato possibile, comunque entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso. In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell’attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all’OE aggiudicatario con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all’appaltatore un equo indennizzo, non superiore comunque al 30% del valore dei pasti prenotati. In caso di sciopero del personale dipendente direttamente o indirettamente dell’OE aggiudicatario, lo stesso dovrà darne comunicazione al Comune con preavviso di almeno 24 ore, provvedendo comunque a fornire un servizio alternativo (pasti freddi). A tal proposito l’OE aggiudicatario deve garantire uno o più centri di produzione pasti alternativi a quello messo a disposizione al Comune, che dovranno possedere tutti i requisiti essenziali per la produzione dei pasti previsti nel presente capitolato ed essere conformi a tutte le disposizioni normative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti. L’OE aggiudicatario garantisce la qualità della consegna dei pasti prodotti nei centri di cottura alternativi sotto i profili del rispetto dei tempi di consegna, della conservazione delle caratteristiche organolettiche, dell’igiene e del gradimento e appetibilità degli alimenti.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore assolutamente indipendente dalla volontà delle due parti e oggettivamente non prevedibili non danno luogo a responsabilità alcuna.

ARTICOLO 8 - MENÙ

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli elaborati dall’Azienda per l’Assistenza Sanitaria n. 5 (di seguito AAS5) sulla base delle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” del Ministero della salute e delle “Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica”.

Qualora i genitori facciano richiesta del menù vegetariano o di quello vegano, l’OE aggiudicatario deve attenersi alle indicazioni dei “Menù vegetariano-vegano dell’AAS5”.

La composizione del pasto dovrà consistere in:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione o sostitutivo
- acqua potabile di rubinetto in apposite caraffe preventivamente igienizzate
- merenda pomeridiana (solo per Scuole Infanzia)

I pasti devono essere confezionati nel rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato che prevede le indicazioni dietetiche e tecnico-qualitative per una corretta alimentazione.

Le quantità da somministrare sono quelle indicate nelle “Tabelle grammature” delle linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica nelle quali sono indicati tutti i pesi previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Nel menù sono previste ogni giorno verdura e frutta fresca di stagione che dovranno essere scelte in base al calendario di stagionalità ed inoltre dovranno essere variate giornalmente all'interno della settimana.

L'acqua servita sarà quella potabile di rubinetto, in caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, l'OE aggiudicatario è tenuto a fornire acqua minerale per la ristorazione.

L'OE aggiudicatario non potrà apportare nessuna variazione al menù senza preventivo assenso scritto del Comune e dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

ARTICOLO 9 - DIETE SPECIALI

Gli utenti affetti da **allergie** o **intolleranze alimentari** o **malattie metaboliche**, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire annualmente adeguata certificazione medica all'OE aggiudicatario.

L'OE aggiudicatario si impegna a preparare per questi utenti "diete speciali"; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti conformi alle specifiche tecniche di base di cui **all'articolo 5.3.6** dei "CAM".

L'OE aggiudicatario dovrà assicurare anche "diete alternative" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (es.: alunni di diversa religione).

In caso di **indisposizione temporanea** di qualche utente deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
- **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi.

ARTICOLO 10 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche di base di cui **all'articolo 5.3** del D.M. del 25 luglio 2011 "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM").

Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi al momento vigenti in materia, che si intendono qui tutte richiamate.

In particolare le caratteristiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nella "Lista merceologica" delle principali sostanze alimentari riportate nell'allegato 3 delle "*Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la Ristorazione scolastica*", approvate con D.G.R. FVG n. 2188 del 13.12.2012.

È vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati (OGM).

Per la preparazione dei pasti l'OE aggiudicatario è tenuto a:

- rispettare le specifiche tecniche di base di cui all'articolo 5.3.1 dei CAM, che individuano le percentuali minime di prodotti biologici, provenienti da sistemi di produzione integrata, DOP, IGP, STG e da prodotti tipici e tradizionali;
- utilizzare a titolo preferenziale prodotti della filiera corta e "a chilometro zero", ovvero certificati con marchio A.Q.U.A. ai sensi della L.R. 21/2002.

Si forniscono seguenti definizioni:

PRODOTTI BIOLOGICI, di cui al REG. CE 834/2007

1. *Prodotti agricoli vivi o non trasformati;*
2. *Prodotti agricoli vivi destinati a essere trasformati;*
3. *Mangimi;*
4. *Materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.*

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- a) *la progettazione e la gestione appropriate dei processi biologici fondate su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che:*
 - *utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;*

- praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;
- escludono l'uso di OGM e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM ad eccezione dei medicinali veterinari;
- si basano su valutazione del rischio e, se del caso, si avvalgono di misure di precauzione e di prevenzione;

b) la limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni.

PRODOTTI DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA (DOP) di cui al REG. CE 510/2006

Sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani.

PRODOTTI INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP) di cui al REG. CE 510/2006

Il termine "IGP" è relativo al nome di una regione, un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG) di cui al REG. CE 509/2006

Ci si riferisce a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale legato alla tradizione di una zona, ma che non vengono prodotti necessariamente solo in tale zona.

PRODOTTI TRADIZIONALI di cui al DM 350/1999

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

PRODOTTO A MARCHIO AQUA ("AGRICOLTURA AMBIENTE QUALITÀ") secondo le disposizioni previste dalla legge regionale FVG n°21/2002).

PRODOTTI "LOCALI"

Prodotti agroalimentari le cui intere filiere produttive - dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione - sono realizzate entro il territorio della regione Friuli Venezia Giulia.

FILIERA CORTA

Sistema commerciale che prevede la riduzione dei passaggi intermedi che i prodotti alimentari compiono dal produttore al consumatore finale.

CHILOMETRO ZERO

L'espressione "chilometro zero" indica la brevità del percorso che il prodotto deve compiere dal luogo di produzione a quello di consumo.

La verifica del suddetto rispetto verrà effettuata tramite il **rapporto semestrale sui cibi somministrati** che l'OE aggiudicatario è tenuto a comunicare ai sensi dell'articolo **5.5.1 dei "CAM"**.

Un elenco delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari troppo dettagliato e complesso rende talvolta difficoltoso l'approvvigionamento di alcune merci e può rendere altresì complicato, se non addirittura impossibile, un adeguato controllo da parte del Comune.

Per questo motivo gli standard minimi di qualità che il Comune richiede nella fornitura delle derrate necessarie per l'espletamento del servizio sono i seguenti:

- le materie prime devono essere di "prima qualità", così come definita dalle normative vigenti e dal progresso tecnologico in campo alimentare, sia sotto l'aspetto igienico che nutrizionale;
- le caratteristiche vanno adeguate automaticamente agli eventuali nuovi parametri indicati dalla normativa nazionale o comunitaria;
- le merci da fornire sono quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nei menù concordati con l'ASS5;
- le merci devono essere senza additivi, ad eccezione di quelli veramente indispensabili per la tutela della Salute Pubblica.

Il Comune si riserva l'insindacabile facoltà di apportarvi delle variazioni ove in tal senso giungano indicazioni dall'utenza, organizzata o meno.

All'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, l'OE aggiudicatario avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime.

Qualora, per i motivi più vari, vi fossero delle oggettive e comprovate difficoltà di approvvigionamento, oppure al verificarsi di gravi situazioni relative all'igiene ed alla salubrità generale di determinati prodotti, l'OE aggiudicatario dovrà darne tempestiva comunicazione al Comune e potranno essere autorizzate limitate deroghe.

L'OE aggiudicatario dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti. È fatto obbligo all'OE aggiudicatario di comunicare al Comune, su richiesta di quest'ultimo, ogni informazione sulla provenienza degli alimenti somministrati. In particolare l'OE aggiudicatario deve garantire un sistema di rintracciabilità equivalente a quello previsto dal sistema di certificazione ISO 22005.

In attuazione delle disposizioni normative vigenti, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, si dovranno rispettare le indicazioni fornite dal servizio igiene degli alimenti e della nutrizione dell'AAS5 in applicazione alle azioni previste dal piano regionale della prevenzione e precisamente:

- favorire un maggior consumo di frutta e verdura nei bambini. Questi alimenti devono essere freschi (nelle linee guida sono consentite alcune verdure surgelate), scelti in base alla stagionalità e devono essere variati nell'arco della settimana (es. non più di 2 volte/sett. la stessa tipologia di frutta). Nei periodi di difficile reperibilità della frutta fresca di stagione (es. marzo-aprile), per garantire una certa varietà, si può utilizzare la purea di frutta senza additivi (max 1 volta/sett.)
- favorire l'utilizzo di prodotti tipici e a filiera corta (es. hamburger e polpette di trota prodotti da aziende di allevamento e lavorazione a livello territoriale)
- per insaporire i cibi, utilizzare erbe aromatiche (basilico, origano, etc.) sia fresche che secche; ridurre il consumo di sale che deve essere esclusivamente iodato
- per i condimenti, utilizzare olio extravergine di oliva sia a crudo che per cuocere. In alternativa per cuocere si può utilizzare olio di arachide. Il burro va usato a crudo, solo in particolari preparazioni, come mantecare il risotto, per la besciamella, il purè di patate (che deve essere fatto con patate fresche), o eventualmente nei dolci preparati dal cuoco (es. torte semplici). Evitare la panna
- qualora per la scuola dell'infanzia siano previsti lo spuntino di metà mattina e la merenda del pomeriggio, al mattino viene somministrata frutta fresca di stagione, eventualmente anticipando quella del pranzo. Mentre nel pomeriggio nell'arco della settimana, si potrà variare tra yogurt, frutta fresca o secca, pane con marmellata/miele, latte o spremuta di agrumi o infuso (tipo karkadè, ai frutti di bosco, etc.) con biscotti, pane speciale (noci, zucca, uvetta), torta semplice preparata dal cuoco, gelato (max. 1 volta al mese/estate). È da evitare la somministrazione di merendine, succhi di frutta o bibite zuccherate e gassate
- per le carni bovine, avicole e suine dare preferenza a quelle provenienti da animali allevati e macellati in Italia
- per il latte e derivati, dare preferenza ai prodotti a km 0; in particolare la mozzarella dovrà essere prodotta con latte italiano, caglio e fermenti lattici
- per i bastoncini di pesce potranno essere previsti anche quelli prefritti
- per i salumi, sono richiesti solo prosciutto cotto di alta qualità e prosciutto crudo DOP. Lo speck eventualmente potrà essere previsto solo come ingrediente di sughi per la pasta

Tutte le preparazioni devono essere effettuate secondo quelle che vengono definite "BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE" e nel rispetto dei principi essenziali di SICUREZZA IGIENICA, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, trasporto, conservazione, porzionamento e distribuzione adeguati.

ARTICOLO 11 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il responsabile indicato dell'OE aggiudicatario come direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a 0/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione "Alimenti appartati per eventuali verifiche". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ARTICOLO 12 - AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P E RINTRACCIABILITÀ

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati l'OE aggiudicatario deve prevedere e applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg.CE 852/2004.

Allo scopo di minimizzare i rischi di contaminazione microbica il centro cottura deve essere dotato di uno o più abbattitori di temperatura dimensionati alle proprie capacità produttive. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili. L'OE aggiudicatario deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo al Comune.

La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- il centro di produzione dei pasti;
- i locali di somministrazione del pasto veicolato.

In particolare, presso i locali di somministrazione del pasto veicolato, il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni, ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:

- controlli per l'assicurazione igienico-sanitaria del pasto proposto;
- riassetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei refettori;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature comunali impiegate per la refezione.

Pertanto, presso le scuole ove il servizio è fornito, dovrà essere previsto un piano nel quale siano riportate per iscritto le procedure adottate e raccolte le registrazioni effettuate a cura del personale incaricato.

L'OE aggiudicatario deve prevedere e applicare un corretto piano di rintracciabilità di alimenti e bevande utilizzati per la preparazione dei pasti forniti, che comprenda anche procedure atte al ritiro delle derrate alimentari non conformi alla sicurezza alimentare, ai sensi della normativa vigente e delle linee guida di applicazione elaborate dal Ministero della salute e dalla Regione Friuli Venezia Giulia in materia di sicurezza degli alimenti.

ARTICOLO 13 - CONTROLLO DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

Oltre ai controlli previsti dal Reg.CE 852/2004, l'OE aggiudicatario dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica avvalendosi dell'AAS5.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'OE aggiudicatario per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

ARTICOLO 14 - FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO

L'OE aggiudicatario deve rispettare gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

L'OE aggiudicatario è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e i documenti di trasporto in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La vigilanza sull'esecuzione della fornitura delle derrate ed il confezionamento dei pasti competerà al Comune per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. Il Comune potrà, a mezzo del personale all'uopo incaricato, affidandosi anche a operatori specializzati, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, ispezionare i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, allo scopo di accertare la corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

È altresì prevista la possibilità di effettuare il controllo sul funzionamento da parte della Commissione Mensa costituita presso i singoli plessi scolastici, su indicazione degli organismi collegiali esistenti e regolarmente autorizzata dalle competenti autorità scolastiche e dal Comune. La Commissione Mensa sarà formata da genitori e da insegnanti. I membri della commissione Mensa potranno effettuare, anche individualmente, nel plesso scolastico e nell'orario di refezione

scolastica, il controllo sulla conformità del menù, e, in generale, sul corretto funzionamento della refezione. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche e il Comune.

I membri della commissione mensa potranno segnalare al Comune, eventuali circostanziati disservizi e irregolarità. Il Comune sulla base delle segnalazioni provvederà in merito. L'OE aggiudicatario è tenuto a fornire agli incaricati sopra elencati tutta la collaborazione necessaria.

ARTICOLO 15 - UTILIZZO E MANUTENZIONE DI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE

Alla Ditta appaltatrice vengono consegnati, prima dell'inizio dell'appalto, i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà dell'Amministrazione comunale e nello stato in cui si trovano.

La Ditta li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché la loro eventuale sostituzione e/o integrazione previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Restano a carico della Ditta appaltatrice:

- le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale, fermo restando che gli impianti, le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti, saranno acquisiti al patrimonio dell'appaltante;
- le opere igieniche di disinfezione delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio;
- la fornitura di strumenti di sanificazione, scaldavivande, nonché di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto, qualora quelli in dotazione all'Ente siano insufficienti;
- la fornitura di stoviglie e pentolame vario, oltre alle apparecchiature necessarie per il loro lavaggio presso il Centro Cottura;
- la fornitura di tutto il materiale a perdere necessario per la distribuzione e consumazione dei pasti (piatti, posate, bicchieri, tovagliette ecc.) che dovrà essere biodegradabile;
- la rimozione, successivo trasporto e smaltimento dei rifiuti ed imballaggi nel rispetto dei criteri di raccolta e smaltimento differenziato vigenti nel territorio comunale.

Tutti i prodotti utilizzati per le pulizie dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detersivi ed in particolare alle specifiche tecniche di base di cui all'art. 5.3.5 del D.M. del 25 luglio 2011 "CAM".

In relazione al presente Capitolato il Comune si impegna:

- alla fornitura degli arredi della sala mensa (tavoli, sedie, armadi, vassoi, ecc.) e la loro manutenzione ordinaria e straordinaria;
- alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quanto altro sia necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà;
- alla manutenzione dei locali e degli impianti;
- a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitarie;
- alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta appaltatrice, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- a garantire che i locali e le attrezzature siano rispondenti ai requisiti igienico-sanitari, antinfortunistica impianti, prevenzione incendi, di sicurezza degli ambienti di lavoro in materia urbanistica ed edilizia prescritti dalle vigenti normative;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria concernente impiantistica ed edilizia degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- a dare attuazione a quanto previsto dal d.lgs. 81/2008 e s.m.i.

ARTICOLO 16 - STOVIGLIERIA

La stoviglieria da impiegare presso i refettori per la consumazione dei pasti (piatti, posate, bicchieri, tovagliette ecc.) dovrà essere ecocompatibile e biodegradabile al 100%.

Le caraffe per l'acqua dovranno essere in vetro, ad esclusione delle scuole dell'infanzia dove saranno utilizzate caraffe in plastica, tipo policarbonato, riutilizzabili per un lungo periodo e idonee al lavaggio in lavastoviglie.

È comunque vietato l'utilizzo di stoviglieria in plastica usa e getta non biodegradabile al 100%.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori idonei. L'OE aggiudicatario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla sostituzione e/o integrazione della stoviglieria in uso.

ARTICOLO 17 - PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DEI LOCALI

L'OE aggiudicatario è responsabile nei confronti del Comune delle condizioni igienico-sanitarie con cui è prestato il servizio. L'OE aggiudicatario garantisce la pulizia e l'igienizzazione del centro cottura e si impegna ad effettuare lo sbarazzo e la pulizia dei refettori al termine dei pasti. L'OE aggiudicatario provvede altresì al lavaggio ed alla disinfezione del tovagliame, delle stoviglie, e di quant'altro utilizzato per la preparazione, la veicolazione e la distribuzione dei pasti (attrezzature, arredi, utensili, celle frigorifere).

La fornitura e lo stoccaggio del materiale detergente, sgrassante e disinfettante necessario all'espletamento del servizio sono a carico dell'appaltatore. I prodotti e i materiali per le pulizie devono:

- essere conformi alla normativa vigente in materia, biodegradabili almeno al 90% e con tensioattivi di origine vegetale ove possibile;
- conservati nei loro contenitori, ben chiusi, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a concentrazioni e temperature.

In particolare i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Per ciascun prodotto, inoltre, l'appaltatore deve conservare le schede tecniche di sicurezza. È fatto divieto, durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione prodotti e materiali di pulizia. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono in alcun caso essere eseguite contemporaneamente alla preparazione e/o alla distribuzione dei pasti. Sono a carico dell'OE aggiudicatario:

- l'adeguamento del proprio programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalle competenti autorità sanitarie;
- il recupero e lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme vigenti, e delle disposizioni vigenti nel territorio comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani;
- l'effettuazione degli interventi di derattizzazione e disinfestazione da insetti presso il centro cottura e presso i refettori da effettuare con cadenza minima mensile.

ARTICOLO 18 - PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, porzionatura, distribuzione, pulizia e sanificazione di locali, arredi, utensili ed attrezzature è a carico dell'OE aggiudicatario. L'OE aggiudicatario, per assicurare l'espletamento dell'appalto procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, come previsto dall'articolo 50 del Codice, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore.

Per l'effettuazione del servizio deve essere impiegato personale qualificato alle dipendenze della ditta aggiudicataria che dovrà essere meglio specificato in un elenco che ne indichi il numero, le mansioni a cui è preposto e il livello.

In particolare il cuoco preposto dovrà essere diplomato o comunque con comprovata professionalità e con precedenti esperienze in refezioni scolastiche di analoghe dimensioni.

Inoltre la ditta appaltatrice deve garantire, per la preparazione di diete speciali, la presenza di almeno un dietista o laureato in discipline attinenti per la supervisione degli aspetti dietetici connessi al servizio.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve mantenere un contegno riguroso e corretto; deve conoscere le norme di igiene della produzione e le altre norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal riguardo il personale impiegato deve essere formato adeguatamente dalla ditta aggiudicatrice.

Entro 15 giorni dall'aggiudicazione della gara, la ditta aggiudicatrice deve comunicare all'Amministrazione Comunale oltre il nominativo del coordinatore responsabile del servizio anche l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute. L'organico adibito al servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla ditta aggiudicataria come numero, mansioni e livello.

Deve comunque essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta. Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche dovranno essere comunicate per iscritto al competente ufficio comunale.

Il personale deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari vigenti.

L'OE aggiudicatario deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dalla normativa vigente al momento concernente i libretti di idoneità sanitaria (o documentazione equipollente), l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Essa deve altresì ottemperare a quanto previsto dalla normativa riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro ed è impegnata alla cooperazione ed al coordinamento con il Comune al fine di attuare le più idonee misure di prevenzione dai rischi per la salute e la sicurezza per i propri lavoratori presenti nei luoghi di lavoro di proprietà del Comune.

L'OE aggiudicatario si impegna ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

L'OE aggiudicatario prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare l'elenco del personale che intende impiegare.

L'OE aggiudicatario deve garantire, in caso di assenza del personale, il regolare funzionamento del servizio. L'OE aggiudicatario dovrà provvedere a nominare un responsabile referente per l'appalto, che dovrà possedere esperienza e professionalità tali da consentire la valutazione igienico sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante del pasto stesso nonché diretto interlocutore del Comune. La responsabilità ed il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

L'impiego del personale deve essere sempre adeguato, sia per la qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente in relazione alle esigenze così come prospettate. Il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti deve quantitativamente garantire il rapporto 1/60 e deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico, se non effettuati di concerto con il Comune. L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento al fine di scongiurare eventuali disservizi dovuti alla non conoscenza operativa. L'OE aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire immediatamente, anche per assenze di un solo giorno, il personale addetto al servizio nei plessi scolastici.

I soggetti risultati portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

L'OE aggiudicatario dovrà assicurare che il personale addetto abbia avuto una adeguata formazione in materia di igiene alimentare, di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente, comprendendo altresì la formazione antincendio e di primo soccorso, e si obbliga ad espletare corsi di aggiornamento professionale, con la frequenza minima prevista dalla normativa vigente in materia. L'OE aggiudicatario si obbliga altresì a garantire che al proprio personale, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

Dell'effettuazione di tali corsi dovrà essere data comunicazione al Comune. L'OE aggiudicatario, su richiesta del Comune, deve procedere alla sostituzione del personale ritenuto non idoneo alle mansioni cui è preposto o che non mantenga un comportamento corretto, entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione.

Si richiama quanto disposto dall'articolo 30, commi 5 e 6, del Codice nel caso di inadempienza contributiva e retributiva. A tal fine l'OE aggiudicatario è tenuto a dimostrare al Comune di aver provveduto al rispetto della normativa sopra descritta, esibendo per ciascun dipendente idonea documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro (contratto di lavoro, foglio paga), alla regolarità del versamento dei contributi previdenziali e assistenziali (certificazione DURC), all'osservanza delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

ARTICOLO 19 - PERSONALE DIRETTIVO

L'OE aggiudicatario individua un "Direttore del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio.

Il Direttore deve possedere titolo di studio e qualifiche professionali adeguati alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica. Se necessario deve aver adempiuto agli obblighi formativi in materia di igiene degli alimenti in capo ai responsabili del sistema HACCP (corso formativo per responsabili HACCP) così come previsto dalla vigente normativa regionale.

Il Direttore è il referente responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dalla stazione appaltante, alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità.

Il Direttore deve essere reperibile, per il personale comunale incaricato, in qualsiasi momento durante lo svolgimento del servizio ed in caso di necessità.

ARTICOLO 20 - MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

L'OE aggiudicatario deve trasmettere entro 30 giorni dall'inizio del servizio il documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dalla legge 81/2008 e s.m.i.

Il documento deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- valutazione dei rischi specifici connessi al servizio oggetto del presente capitolato;
- modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi e di primo soccorso;
- mezzi, attrezzature e prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio e relative schede di sicurezza e informazioni date ai lavoratori;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;
- individuazione figure R.S.P.P., R.L.S., medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza;
- soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavoratori dell'OE aggiudicatario e/o terzi presenti a qualsiasi titolo presso le strutture del Comune (dipendenti, utenza, personale scolastico, ditte terze, fornitori, ispettori, ecc.);
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di salute, igiene e sicurezza del lavoro.

In attesa della redazione del documento sopra descritto l'OE aggiudicatario prenderà in esame la ricognizione dei rischi redatta dal Comune ed adotterà i provvedimenti immediatamente armonizzati con le misure di prevenzione necessarie, informerà e formerà il proprio personale e doterà il proprio personale di idonei D.P.I., che devono comunque essere sempre utilizzati, e dell'opportuna segnaletica antinfortunistica.

Il personale che utilizza attrezzature elettriche, a gas o a vapore, deve essere informato sulle corrette modalità di utilizzo delle stesse e dei quadri di comando ed alimentazione.

ARTICOLO 21 - MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

L'OE aggiudicatario deve mettere in atto entro 30 giorni dall'inizio del servizio tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'OE aggiudicatario è tenuto ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico dell'OE aggiudicatario.

ARTICOLO 22 - EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'OE aggiudicatario si impegna, previo accordo con le scuole, il Comune, la commissione mensa e le competenti autorità sanitarie, e/o su proposta delle medesime, a promuovere iniziative di educazione alimentare per:

- incentivare un'alimentazione corretta, lo sviluppo di scelte nutrizionali salutari in età evolutiva e di modelli comportamentali adeguati per arrivare da adulti a scelte alimentari corrette e consapevoli;
- prevenire l'insorgenza di patologie quali l'obesità e altre malattie croniche;
- promuovere un efficace utilizzo delle risorse alimentari, rafforzare la prevenzione degli sprechi e incentivare le azioni di recupero anche sociale degli sprechi;
- mettere in luce il legame tra dieta e territorio.
-

ARTICOLO 23 - PENALI E RILIEVI

Il Comune potrà effettuare periodici controlli nei locali e nei magazzini dei fornitori e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi da praticare da parte di strutture idonee. Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, l'OE aggiudicatario dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. All'OE aggiudicatario saranno addebitate le spese inerenti gli oneri sostenuti per gli eventuali controlli e le analisi effettuate.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'OE aggiudicatario, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanandi saranno accertate dagli uffici comunali, mediante verbali di contestazione dei quali sarà data comunicazione all'appaltatore stesso. Il verbale di contestazione riporterà la descrizione dell'anomalia rilevata e tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia, dati relativi all'accertatore, ecc.), le norme contrattuali violate ed il termine per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

Si riporta di seguito l'entità delle penali da applicare per determinate tipologie di inadempienza:

- a) Standard merceologici - € 300,00 per ogni prodotto rilevato in ciascun plesso o sede di servizio in caso di:

- prodotto alimentare non conforme al capitolato;
 - prodotto alimentare non conforme alle schede merceologiche presentate dall'appaltatore;
 - mancata richiesta di modifica del prodotto dichiarato nelle schede merceologiche (tipologia, marca, composizione);
 - confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
 - superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge in caso di analisi microbiologiche e chimiche;
 - etichettatura non conforme alla vigente normativa.
- b) Quantità - da applicare per ogni rilievo effettuato per singolo plesso o sede di servizio:
- non corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto a quelli ordinati non seguita da immediata produzione/reintegrazione: € 100,00 per singolo pranzo mancante;
 - mancata consegna di una portata prevista dal menù del giorno: € 100,000 per plesso scolastico o sede di servizio per giornata di mancata consegna;
 - mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali rispetto a quelli ordinati: € 300,00 per giornata per pasto;
 - mancata consegna materiale a perdere: € 100,00 per giornata;
 - mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio: € 100,00 per giornata;
 - mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 300,00 per pietanza e per giornata.
- c) Rispetto del menù - da applicare per ogni rilievo effettuato per singolo plesso scolastico o sede di servizio:
- mancato rispetto del menù previsto – primo piatto o piatto unico - per ogni giornata: € 500,00;
 - mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto - per ogni giornata: € 500,00;
 - mancato rispetto del menù previsto – contorno – per ogni giornata: € 300,00;
- d) Preparazione pietanza - da applicare per ogni rilievo effettuato per singolo plesso scolastico o sede di servizio nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera:
- preparazione delle pietanze con modalità non conformi e/o non previste dal capitolato: € 300,00;
 - cottura insufficiente o cottura eccessiva, bruciatura o eccesso di condensa nei contenitori tale da alterare la consistenza, la gradevolezza e le proprietà dei cibi (anche su segnalazione degli utenti): € 300,00;
- e) Tempistica: € 100,00 per ogni 10 minuti di ritardo rispetto all'orario stabilito per la consumazione del pasto, da applicare per ogni plesso scolastico o sede di servizio nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera (ad esempio, per 30 minuti di ritardo penale di € 300,00).
- f) Personale - da applicare per ogni rilievo effettuato per singolo plesso scolastico o sede di servizio nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera € 500,00 per:
- utilizzo non autorizzato di personale in misura ridotta rispetto alla consistenza risultante dagli impegni contrattuali (in termini di numero di unità lavorative e/o di monte-ore di lavoro settimanale);
 - mancata sostituzione del personale non idoneo nei termini previsti dal presente capitolato;
 - mancato rispetto dei rapporti numerici previsti per la distribuzione;
 - utilizzo di personale privo in tutto o in parte dei requisiti richiesti dal capitolato;
 - mancata realizzazione dei corsi formazione aggiornamento dichiarati e documentati come previsto da capitolato.
- g) Igienico sanitari - da applicare per ogni rilievo effettuato per singola struttura scolastica nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera:
- non corretta gestione delle procedure di autocontrollo: € 1.000,00;
 - mancato rispetto del piano di campionamento: € 500,00;
 - rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici compresi i parassiti nei pasti erogati: € 1.000,00;
 - rinvenimento di prodotti scaduti: € 200,00 per ciascun prodotto;
 - inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00;
 - inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00;
 - conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00;

- temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente: € 300,00;
 - mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento, distribuzione, pulizie, trasporto, preparazione pietanze: € 600,00 per ciascuna infrazione;
 - uso di contenitori per la veicolazione non corrispondente a quanto previsto dal capitolato: € 600,00;
 - ogni altra inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ prodotti, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.: fino ad € 1.000,00 in base alla gravità dell'inadempimento;
- h) Tipologia stoviglie utilizzate - da applicare per ogni rilievo effettuato per ogni singolo plesso scolastico o sede di servizio: € 300,00 per stoviglie in materiale diverso da quello previsto.
- i) Attività aggiuntive: mancata realizzazione attività/proposte migliorative da rendere come espresso in sede di offerta € 3.000,00.
- j) Sciopero: preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge: € 1.000,00.

Nel caso di recidiva le penalità verranno dapprima raddoppiate e poi triplicate. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Le contestazioni verranno formulate dal Comune per iscritto, a mezzo PEC (Posta Elettronica Certificata). L'OE aggiudicatario potrà produrre con le stesse modalità le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, il Comune provvederà a determinare la relativa penale.

Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa all'OE aggiudicatario. Il Comune provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'appaltatore. Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Comune proceda con ogni mezzo possibile alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate nel caso in cui i danni provocati dall'appaltatore risultino superiori. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione a danno dell'OE aggiudicatario. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'appaltatore; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 24 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore, che si ritengono parti integranti del capitolato stesso.

ALLEGATI:

- ALLEGATO "A" DUVRI

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI
SOCIO CULTURALI SCOLASTICI E DI
PROMOZIONE DEL TERRITORIO
dott.ssa Elena Zuppichin