

Comune di Massa Lubrense
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
Servizio di refezione scolastica nel Comune di Massa Lubrense
CIG 8020597606

Art. 1. Oggetto dell'appalto e importo

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di I grado del Comune di Massa Lubrense

In particolare trattasi di:

- fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per le scuole dell'Infanzia, per le scuole Primarie e per le scuole Secondarie di primo grado del Comune di Massa Lubrense con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati;
- trasporto e consegna dei pasti ai terminali di consumo mediante il sistema del legame fresco-caldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio;
- servizio di sporzionamento presso i terminali di consumo indicati dall'A.C. consistente in: preparazione e apparecchiatura dello spazio mensa e/o refettorio, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti. Per le scuole dell'Infanzia, oggetto dell'appalto, il servizio prevede, altresì, il taglio delle carni e se necessario disosso (qualora richiesto e necessario in base all'autonomia ed età degli utenti da servire), lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione, da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica.

Art. 2. Importo dell'appalto e revisione dei prezzi

Il prezzo posto a base d'asta è di € 4,00 IVA esclusa a pasto, per un totale di € 2.080.000,00, di cui € 27.664,00 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,05 a pasto IVA esclusa).

Il numero di pasti medi giornalieri è 820, per un totale nel quadriennio di 520.000 pasti, che al netto di una riduzione calcolata al tasso dell'1,5% porta a un numero di pasti effettivi pari a 512.000.

Art. 3. Corrispettivi

La ditta aggiudicataria riceverà come corrispettivo del servizio un importo mensile calcolato sulla base del prezzo contrattuale del pasto moltiplicato per il numero dei pasti serviti mensilmente. La ditta Aggiudicataria presenta mensilmente fatture posticipate e fa pervenire, altresì, apposita distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati relativamente ai singoli plessi.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la fatturazione dovrà essere effettuata dalla capogruppo.

Il Comune entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture, provvederà al loro controllo e liquidazione previa verifica della regolarità contributiva.

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.

I pagamenti delle somme a carico dell'A.C. saranno effettuati dalla stessa a favore della Ditta Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per la riscossione dei crediti dell'A.C. relativi a penali a carico della Ditta Aggiudicataria inerenti l'esecuzione del contratto per il servizio oggetto del presente appalto, si procederà mediante compensazione con gli importi da pagare in base alle fatture emesse con emissione di corrispondente nota di credito.

Ai sensi dell'art.5 del D.L. 79/97 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale.

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, conformemente a quanto previsto dalla legge n. 136/2010.

In particolare:

a. si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere i pagamenti per il presente fornitura, e a comunicare i nominativi della/delle persona/persona delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;

b. assume pertanto l'obbligo di comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del suddetto conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

Art. 4. Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di quattro anni intesi in anni scolastici con decorrenza dall'effettivo inizio del servizio e comunque scadenza al 31 maggio 2023. La decorrenza è comunque subordinata alla determinazione dirigenziale di aggiudicazione definitiva.

Il servizio si articola su otto mesi all'anno, dal 01/10 al 31/05.

Alla scadenza del contratto, la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute fino a quando il Committente abbia provveduto ad un nuovo contratto e comunque non oltre sei mesi dalla scadenza.

Art. 5. Caratteristiche del servizio

La Ditta Appaltatrice, nella progettazione e svolgimento dei servizi, è tenuta a rispettare le

prescrizioni riportate negli allegati al presente documento relativi ai servizi oggetto dell'appalto:

Allegato n. 1: Menù, ricettario e grammature;

Allegato n. 2: Elenco materie prime;

Allegato n. 3: Caratteristiche merceologiche.

Allegato n. 4: DUVRI

Nella prima fase di avvio dell'appalto e comunque non oltre quattro mesi dall'aggiudicazione, la Ditta Appaltatrice formulerà un primo programma di gestione del servizio, presentandolo al Committente, che potrà modificarlo se non rispondente alle sue esigenze, nell'ambito del rispetto degli impegni contrattuali.

Art. 6. Trattamento dei dati

Il trattamento sarà effettuato come stabilito dal Codice in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196) novellato dal D.Lgs. 10 agosto 2018 n. 101 conformemente alle disposizioni del Regolamento Europeo 679/2016 - GDPR, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

Il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del procedimento.

Art. 7. Foro giudiziario esclusivo

Per ogni controversia è competente in via esclusiva il Foro di Torre Annunziata.

Art. 8. Numero di pasti e tipologia utenti

Il numero di pasti medi giornalieri è 820, per un totale nel quadriennio di 520.000 pasti, che al netto di una riduzione calcolata al tasso dell'1,5% porta a un numero di pasti effettivi pari a 512.000.

Di seguito i terminali di consumo:

- 1) Scuola Infanzia plesso Don Milani Via Cristoforo n. 2 - n. sezioni 06, effettuano refezione tutti i giorni;
- 2) Scuola Primaria plesso Don Milani Via Cristoforo n. 2 - n. classi 12, una sezione effettua refezione solo il martedì;
- 3) Scuola Secondaria di I grado plesso Bozzaotra Via Roma n. 27 - n. classi 5, effettuano refezione il mercoledì e venerdì;
- 4) Scuola dell'Infanzia plesso Monticchio Via L. Bozzaotra - n. 02 sezioni, effettuano refezione tutti i giorni;
- 5) Scuola Primaria plesso Monticchio Via L. Bozzaotra - n. 05 classi, effettuano refezione solo il martedì;
- 6) Scuola dell'Infanzia plesso Pastena Via San Nicola n. 9 - n. 03 sezioni, effettuano refezione tutti i giorni;
- 7) Scuola Primaria plesso Pastena Via San Nicola n. 9 - n. 05 classi, una sezione effettua refezione solo il mercoledì;
- 8) Scuola dell'Infanzia Plesso Cesaro, Via Casa Perella n. 20 - n. 02 sezioni, effettuano refezione tutti i giorni;
- 9) Scuola Primaria Plesso Cesaro, Via Casa Perella n. 20 - n. 08 classi, una sezione

- effettua refezione solo il mercoledì;
- 10) Scuola Primaria Plesso Pulcarelli, Via Reola snc. - n. 02 classi, effettuano refezione solo il mercoledì;
 - 11) Scuola Secondaria di I grado Plesso Pulcarelli, Via Reola snc. - effettuano refezione il mercoledì e venerdì;
 - 12) Scuola dell'Infanzia Plesso Torca, Via Gesine a Torca 25/A - n. 02 sezioni, effettuano refezione tutti i giorni;
 - 13) Scuola Primaria Plesso Torca, Via Gesine a Torca 25/A - n. 05 classi, una classe effettua refezione solo il mercoledì.

Art. 9. Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e non necessità del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. avviserà la Ditta Aggiudicataria con almeno 24 ore di anticipo, senza che questa possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente nessun indennizzo potrà essere preteso dall'A.C. in caso d'interruzione del servizio di ristorazione a causa di sciopero del personale dipendente della ditta aggiudicataria, che avviserà la A.C. con almeno 5 gg. di anticipo. In questo caso, la Ditta Aggiudicataria è comunque obbligata a garantire, nel caso di richiesta della A.C., la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della Ditta Aggiudicataria sia dell'A.C. e che non si possa evitare con l'esercizio della normale diligenza, previdenza e perizia dovute.

Art. 10. Responsabilità e assicurazioni

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta Aggiudicataria. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare all'A.C. o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

L'impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipula del contratto perderà il diritto di recupero della garanzia provvisoria e dovrà risarcire il danno subito dall'A.C.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta Aggiudicataria dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'A.C per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad inviare all'A.C. copia della suddette polizze cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non libera la Ditta Aggiudicataria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo

di ulteriore garanzia.

La A.C. è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

Art. 11. Oneri inerenti il servizio

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria:

A) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla produzione e preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al ritiro dei contenitori, al riassetto, alla pulizia-sanificazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.

B) La trasmissione mensile, con oneri a proprio carico, della completa e corretta informativa cartacea e/o informatizzata dei dati effettivi giornalieri (numero totale dei pasti da distribuire, diete speciali, pasti in bianco) dal centro di cottura al proprio personale addetto allo sporzionamento nei terminali di consumo delle scuole oggetto dell'appalto.

C) La fornitura delle seguenti stoviglie e materiale vario:

- integrazione e fornitura di utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, romaioli, ramine, forchettoni, pinze, forbici);
- integrazione (e, se necessario, rinnovo) delle caraffe di polycarbonato con coperchio e cestini lavabili per il pane;
- detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico/sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale. Nei terminali di consumo, in base all'offerta qualitativa fatta in sede di gara, la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici e detergenti conformi ai criteri ambientali;
- attrezzature ed utensili idonei (per qualità e quantità) ad effettuare le pulizie e sanificazione degli utensili, dei piani da lavoro, dei pavimenti dei refettori e cucinotti scolastici;
- sostituzione e/o integrazione dei bidoni portarifiuti e di relativi sacchetti resistenti, tali da garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale.

D) Riparazione e/o integrazione (qualora si renda necessario) di carrelli portavivande in acciaio inox a due piani e roll container, presenti nelle singole scuole oggetto dell'Appalto, ed utilizzati, dal proprio personale, per il servizio refezione;

E) Riparazione e/o integrazione (qualora si renda necessario) del numero di armadietti spogliatoio bi-scomparto (per personale addetto allo sporzionamento) ed armadietti per deposito detersivi ed altro materiale in uso per la refezione, entrambi muniti di chiusura a chiave;

F) L'Acquisizione di ogni licenza o autorizzazione stabilita dalle vigenti norme di legge e regolamenti per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato e provvedere alla notifica dell'attività alimentare per il centro di produzione pasti ai sensi del Regolamento Europeo 852/2004.

L'impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del

servizio di refezione scolastica di cui risulta aggiudicataria.

G) Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto che avverrà in forma pubblico-amministrativa dinanzi al Segretario Generale del Comune di Massa Lubrense.

ART. 12. Deposito cauzionale definitivo

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, la Ditta Aggiudicataria deve costituire cauzione definitiva nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali della Ditta Aggiudicataria.

Ove il ribasso offerto sia superiore al 10%, si applicano all'importo della garanzia definitiva gli incrementi previsti dall'art. 103, comma 1 del D.Lgs. 50/2016.

Il ribasso di riferimento per il calcolo degli incrementi si calcola attraverso il confronto fra la somma del prezzo per il pasto e per il servizio di refettorio posti a base di gara e la somma del prezzo per il pasto e per il servizio di refettorio offerti dal concorrente.

Si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016 per la garanzia provvisoria.

La garanzia definitiva è presentata, a scelta dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, comma 1, 2 e 3 del D.Lgs. 50/2016.

Nel caso in cui la garanzia definitiva venga costituita a mezzo fideiussione la stessa dovrà:

- essere rilasciata, a scelta dell'aggiudicatario, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- prevedere che il mancato versamento dei premi non sia opponibile all'Ente garantito;
- constare di certificazione notarile attestante le generalità di chi firma la fideiussione ed i suoi poteri di impegnare la società che rilascia la fideiussione.

ART. 13. Obbligo informativo e comunicazione dati relativi all'attività svolta

All'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'Appalto la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'A.C. la seguente documentazione:

- elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la

preparazione dei pasti giornalieri, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;

- tutte le etichette/schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;

- organigramma, nominativi e orari del personale impegnato nel centro cottura, per il servizio oggetto dell'appalto;

- elenco nominativo del personale addetto allo sporzionamento assegnato ai singoli plessi.

ART. 14. Responsabile coordinatore del servizio

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa per servizi simili di almeno 2 anni. Subito dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario del responsabile /coordinatore.

Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C., pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo la Ditta Aggiudicataria, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

Il responsabile Coordinatore del Servizio dovrà, a richiesta dell'A.C., in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per scritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

ART. 15. Penalità

La Ditta Aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 500,00 per ogni mancato rispetto dei tempi e/o delle temperature previste nelle fasi di preparazione e confezionamento dei pasti;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle temperature e/o l'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo;
- € 600,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- € 600,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature/porzioni
- € 600,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato;
- € 700,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
- € 700,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti somministrati, che pregiudichino o non la salute e la sicurezza dell'utente;

- da € 200,00 a € 1.000,00 per ogni altro caso di inadempienza contrattuale non compresa in quelle sopra elencate.

ART. 16. Ipotesi di risoluzione del contratto

Fermo restando l'esercizio della facoltà di recesso di cui all'art.109 del D.Lgs.50/2016, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in danno alla Ditta Aggiudicataria, comunicando a quest'ultima le ragioni tramite PEC e senza ulteriori formalità.

In tal caso, l'Amministrazione Comunale incamera la cauzione con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dagli artt. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto potrà essere risolto di diritto nei seguenti casi:

- a) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri. Questa ipotesi si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui la Ditta Aggiudicataria sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica. L'A.C. si riserva il diritto, ai sensi dell'art. 166 del D.Lgs. 163/2006, di opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi dello stesso qualora non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della Legge 31 Maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni;
- c) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta Aggiudicataria;
- d) ritardo nell'avvio del servizio secondo quanto disposto dall'art.4 del presente Capitolato;
- e) interruzione senza giusta causa del servizio;
- f) violazione degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente ovvero mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nell'art.11 del presente Capitolato;
- h) impiego di personale non dipendente dalla Ditta Aggiudicataria salvo quanto disposto agli artt.42 e 43 del presente Capitolato;
- i) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- j) applicazione di 3 penali diverse per la stessa violazione tra quelle previste all'art.16;
- k) ulteriore inadempienza della Ditta Aggiudicataria dopo la comminazione di 10 penalità complessive;
- l) errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
- m) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento. In tal caso, la risoluzione opera con effetto immediato a seguito di comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale tramite PEC,

con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di richiesta di risarcimento per i danni subiti.

ART. 17. Decadenza

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art.19, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

ART. 18. Menù tradizionali e grammature

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, al menù predisposto dall'A.C., come da **Allegato n. 1**.

Sarà cura del Settore Comunale Pubblica Istruzione concordare eventuali sostituzioni ai suddetti menù utilizzando piatti: primi, secondi e contorni con relative grammature.

La struttura del menù - giornaliero di base – per tutte le utenze scolastiche è in linea di massima composto da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta di stagione.

Per bere è prevista la fornitura di acqua da acquedotto pubblico.

Le grammature dei prodotti previsti nei menù risultano diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinate: alunni di scuola infanzia, primaria, secondaria di 1° grado e adulti (le grammature degli utenti della scuola secondaria di 1° grado equivalgono a quelle previste per gli adulti).

Le grammature predisposte sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento. Le grammature previste nell' **Allegato n. 2** potranno subire delle modifiche, tenendo conto dell'effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo e che comunque devono sempre essere concordate ed approvate dal Settore Comunale Pubblica Istruzione.

Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, Km0, Filiera Corta

Recependo indicazioni nazionali circa sistemi di produzione più sostenibili ed il sostentamento dell'economia agroalimentare locale e regionale, viene posta una particolare attenzione, da parte di questa A.C. all'introduzione di prodotti a Km0 o a filiera corta a partire dalla refezione scolastica.

La filiera corta è una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

La fornitura di prodotti a filiera corta, coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in ambito regionale, sarà oggetto di offerta qualitativa.

I pomodori pelati e i legumi secchi dovranno essere da agricoltura biologica.

ART. 19. Variazione menù

Variazioni al menù potranno essere richieste dall'A.C., sia in relazione all'andamento stagionale (posticipazioni o anticipazioni di piatti e/o contorni di verdure) che a seguito di valutazione sul gradimento dei singoli piatti e/o prodotti alimentari da parte dell'utenza; in questo caso verranno apportate modifiche alle ricette e/o sostituzioni delle pietanze proposte, cercando di proporre alimenti nutrizionalmente ed economicamente equivalenti.

L'iniziativa per la variazione dei menù è consentita alla ditta aggiudicataria solo nei seguenti casi:

1. in caso sciopero parziale o settoriale;
2. per cause di forza maggiore.

Per l'ipotesi di cui al punto 1), 2) , la Ditta Aggiudicataria si impegna ad erogare un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'U.O.Refezione, e che comunque non preveda l'impiego di piatti già pronti.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la Ditta Aggiudicataria verrà almeno avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

In caso di sciopero del personale della Ditta Aggiudicataria, la stessa è comunque obbligata a garantire, nel caso di richiesta della A.C., la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

Qualora, per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto per quella giornata, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a concordare la variazione con il Settore Comunale Pubblica Istruzione, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Le eventuali richieste di deroga alla fornitura dei prodotti previsti dal menù o offerti in sede di gara deve essere circostanziata ed adeguatamente documentata; in particolare, la ditta aggiudicataria dovrà informare l'A.C. circa le temporanee ed eccezionali condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura dimostrando di aver ricercato ogni possibile soluzione alle problematiche evidenziate anche ricorrendo a fornitori diversi da quelli inseriti nell'elenco trasmesso all'Amministrazione Comunale.

Infine devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti per diete in bianco o leggere, diete per motivi religiosi/culturali e motivi di salute, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera del Settore Comunale Pubblica Istruzione. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

ART. 20. Menù alternativi

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti leggeri o in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico. Dovranno inoltre essere fornite diete religiose/culturali.

Pertanto, ad ogni cambio di menù stagionale, il personale tecnico del Settore Comunale Pubblica Istruzione elaborerà gli schemi dietetici generali per i principali gruppi di allergeni. La Ditta Aggiudicataria, per ogni giorno di refezione, deve essere disponibile ad approntare

la preparazione e fornitura di:

A) diete leggere o in bianco, se richiesta dal personale docente sulla base di presentazione di certificato medico.

Queste saranno costituite da:

- pasta o riso o polenta all'olio extra vergine d'oliva + parmigiano reggiano grattato;
- carne (pollo, tacchino, manzo) ai ferri o pesce (nasello, merluzzo, platessa, palombo) cotti al vapore, lessati o al forno, parmigiano;
- patate/carote lessate o al vapore;
- pane;
- mela o pera.

B) menù alternativi per motivi religiosi/culturali

E' prevista la sostituzione di carne suina e primi piatti (pasta ripiena) con: carni di altro tipo, legumi, pesce, crocchette vegetali, uova o formaggio, alternandoli il più possibile in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite con: legumi, pesce, crocchette vegetali, uova o formaggio.

C) pasti dietetici per motivi di salute

Dovranno essere fornite diete speciali per gli utenti affetti da allergie, intolleranze alimentari, patologie metaboliche (come da prescrizione del medico curante o specialistico), secondo le modalità sopra riportate.

Il responsabile della Ditta Aggiudicataria o il dietista – prima dell'inizio del servizio e/o quando se ne presenti la necessità - dovrà trasmettere al Settore Comunale Pubblica Istruzione etichette / schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti.

Per gli utenti affetti da “celiachia” dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti “senza glutine”; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia. Lo stesso dicasi per altre tipologie di diete legate a disfunzioni metaboliche.

In caso di allergie ed intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta:

- preparazioni che prevedono l'utilizzo dell'allergene o dei suoi derivati;
- prodotti in cui l'allergene o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento, anche se presenti in tracce;
- infine, dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia.

In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, è necessario che il personale, che opera nel reparto diete, sia adeguatamente qualificato e costantemente formato e aggiornato.

Il personale del Settore Comunale Pubblica Istruzione e quello della Ditta Aggiudicataria dovranno monitorare costantemente le qualità organolettiche e sensoriali delle pietanze fornite come diete speciali.

Se necessario, potrà essere chiesto e/o concordato il cambio della marca dei prodotti dietetici usati, o dei sistemi di cottura e/o confezionamento.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

ART. 21. Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti e/o come singola fornitura dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e corrispondere tassativamente alle Caratteristiche merceologiche indicate nell'**Allegato n. 3** del presente Capitolato.

L'A.C., conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità quali: prodotti biologici, DOP, IGP, tradizionali, Km0 e di filiera corta e filiera corta Campania, valorizzando le produzioni agroalimentari locali e loro stagionalità, con l'obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, anche durante la durata dell'intero appalto, una dichiarazione del legale rappresentante delle aziende fornitrici dei prodotti offerti che attesti la provenienza degli stessi.

Inoltre, la Ditta Aggiudicataria si rende disponibile, su richiesta della A.C., a partecipare ad eventuali tavoli tecnici di promozione dei prodotti del territorio.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Sarà cura della Ditta Aggiudicataria comunicare preventivamente ogni eventuale variazione.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, sia nel magazzino che nelle celle frigorifere, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Massa Lubrense, devono essere facilmente identificabili con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Massa Lubrense" e dovranno esclusivamente essere quelli indicati nelle Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari previste nell'**Allegato n. 3** del presente Capitolato.

Le derrate alimentari, in caso di non conformità e non restituite immediatamente al fornitore, dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal Lotto e quindi segregate in apposita area.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.M. 21/03/73, Regolamento CE 852 e 1935 del 2004, Regolamento CE 10/2011, DGRT 1878/11), devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti, ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta "originale", leggibile, al fine di garantire in ogni momento, la corretta tracciabilità dei prodotti, come da normativa vigente.

Per alcuni prodotti alimentari, oggetto del presente Capitolato, potranno essere richieste, da parte del Settore Pubblica Istruzione, preventive campionature al fine di concordare la fornitura più consona al servizio.

ART. 22. Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg.CE 852, 853, 854 e 882 del 2004). Si richiamano le seguenti fondamentali disposizioni:

- la Ditta Aggiudicataria deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi di un sistema di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP e Reg. CE 852/2004;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasti al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare altrettanto idonea;
- nel centro cottura, i prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori gastronomici o recipienti di acciaio inox a temperatura pari o superiore a +65°C per quelli da servire a caldo e a temperatura non superiore a +4°C per quelli che si devono servire refrigerati;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- le bietole e gli spinaci devono essere ben strizzati e tagliati finemente. Le foglie delle insalate devono essere ben tagliate, i finocchi e le carote crudi devono essere sempre a filangè, salvo diverse indicazioni che saranno fornite dalla U.O. Refezione; i pomodori devono essere tagliati a spicchi e/o fette sottili;
- gli ambienti devono essere protetti da insetti ed altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di idoneo vestiario comprese cuffie o copricapo, idonei a contenere tutta la capigliatura, e al bisogno mascherine e guanti monouso. Il vestiario personale deve prevedere anche cambi numericamente sufficienti, così da mantenere sempre la divisa pulita ed in ottimo stato;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere, oltre che attraverso apposita formazione, anche indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;
- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere, oltre che con apposita formazione, anche indicate su cartelli affissi nei locali attinenti al servizio, adiacenti ai refettori;
- in particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della Ditta appaltatrice, dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani (acqua calda e sapone) prima di riprendere il servizio.

ART. 23. Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte e tenendo di conto di quanto previsto dal manuale di Autocontrollo del centro cottura, dove si preparano i pasti oggetto dell'appalto:

- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- è tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
- il centro cottura dovrà essere dotato di tritacarne refrigerato e hamburger automatiche, per la preparazione di polpettone, hamburger e polpettine di pesce, carne e verdure;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura, nel corso della mattinata stessa;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata o al massimo il giorno precedente dopo le ore 14:00; comunque sia, sulle confezioni inviate alle scuole devono essere apposte etichette riportanti la data di consumo;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato la mattina stessa, nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate la mattina stessa, nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le pietanze dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione ed il consumo;
- il sezionamento, la preparazione e la farcitura (quando prevista) delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura, salvo adottare tutte le modalità idonee per la loro corretta conservazione. Le anticipazioni di lavorazione comunque non devono avvenire prima delle ore 12.00 del giorno precedente. Tali procedure devono essere documentate secondo il manuale del piano di Autocontrollo Aziendale;
- in considerazione dell'obbligo di presenza di abbattitore di temperatura e di celle frigo per semilavorati, il Responsabile del Centro Cottura può chiedere al Responsabile dell'U.O. Refezione deroghe, circa cottura anticipata di pietanze quali arrostiti di carne, polpettone, lasagne al forno. La cottura comunque non deve avvenire prima delle ore 12.00 del giorno precedente. Le richieste devono essere accompagnate da relativa documentazione/scheda, secondo il manuale di Autocontrollo riferito al centro cottura.

ART. 24. Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, sensoriale e devono rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole e recipienti vari in alluminio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

E' assolutamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente.

ART. 25. Condimenti nei terminali di consumo

I primi piatti, quando il sistema di cottura lo permette, devono essere conditi al momento della distribuzione nella fase dello sporzionamento. Se è previsto nella ricetta, il Parmigiano Reggiano deve essere distribuito a tavola al momento dello sporzionamento. Tale prodotto deve essere confezionato in modo tale da facilitare il suo utilizzo in ciascun terminale di consumo, tenendo conto del numero dei commensali presenti in ogni refettorio.

Presso ciascun terminale di consumo devono essere sempre disponibili olio extravergine d'oliva, aceto di vino, sale, limone (quando previsto dalla ricetta dei singoli piatti). Saranno gli adulti di riferimento (sporzionatrici e/o docenti) a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario.

E' obbligatorio che il personale addetto allo sporzionamento verifichi l'ottimale stato di condimento del prodotto, prima di procedere a servirlo ai commensali; se necessario, dovrà provvedere altresì ad aggiungere olio e sale.

ART. 26. Riciclo e recupero eccedenze e/o avanzi non distribuiti

Nel centro cottura:

Una volta che i cibi e le pietanze siano stati preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo degli stessi nei giorni successivi per il Servizio di Refezione in oggetto.

Nei terminali di consumo:

L'utilizzazione di eccedenze e/o avanzi di alimenti, devolvendole, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, oltre che costituire una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti, assume un significato etico e morale, in gesto di solidarietà. Le attività in tal senso saranno oggetto di valutazione in sede di offerta tecnica.

ART. 27. Ordinazione, confezionamento e consegna

L'ordinativo dei pasti verrà trasmesso, giornalmente, tramite e-mail e/o fax, fra le ore 9,30 e le ore 10, dal Settore Comunale Pubblica Istruzione alla Ditta Aggiudicataria.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori multiporzioni gastronomici di acciaio inox con coperchio a tenuta (muniti di guarnizioni in grado di garantire la conservazione delle temperature idonee fino al momento del consumo) e trasportati in idonei contenitori termici, che ne assicurino la buona conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

I contenitori termici dovranno consentire un mantenimento costante delle temperature dei

cibi, sia quelli da consumarsi freddi che quelli da consumarsi caldi, come da tabella sottostante:

Alimenti	Temperatura nel centro cottura, in prossimità della partenza per le scuole somministrazione	Temperatura nei terminali di consumo, in prossimità della somministrazione
Pasti caldi	= > 65°	= > 60°C
Pasti freddi	Da 0°C a + 4°C	Da 0°C a + 10°C
Frutta	ambiente	ambiente
Prodotti da forno e pane	ambiente	ambiente

La Ditta Aggiudicataria dovrà comunque assicurarsi per tutta la durata dell'appalto, attraverso specifici controlli, che la temperatura delle pietanze sia tale da rispettare la griglia sopra riportata.

A tal fine, la Ditta aggiudicataria dovrà predisporre nel Piano di Autocontrollo efficaci procedure di sorveglianza dei punti critici, in modo che, se le temperature non fossero idonee rispetto a quanto richiesto nel presente capitolato, si possano predisporre azioni correttive specifiche.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati: esempio pasta, condimento, formaggio grattugiato (se previsto), pietanza, contorno.

I contenitori esterni, per il trasporto di condimenti per i primi piatti, secondi e contorni caldi, dovranno essere isotermici attivi, con sistema di riscaldamento.

I contenitori utilizzati per il trasporto dei primi piatti (riso, orzo, pasta, pasta fresca e ripiena) dovranno garantire la conservazione dell'aspetto organolettico e delle temperature conformi.

Per il trasporto di condimenti per i primi piatti, secondi e contorni freddi, si richiede l'utilizzo di piastre eutettiche.

Tutti i contenitori gastronomici in acciaio inox ed i contenitori esterni dovranno essere ben lavati ed igienizzati dal personale della Ditta Aggiudicataria.

I contenitori esterni si devono presentare sempre integri ed in ottime condizioni, in caso contrario deve essere prevista immediata sostituzione.

Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, il refettorio ed il numero delle porzioni da servire; comunque, il personale addetto allo sporzionamento deve essere accuratamente e preventivamente informato dal responsabile del centro cottura, sulle quantità di porzioni da servire a ciascun utente.

Per i pasti con dieta speciale, il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione, con le modalità disposte dall'art. 21 del presente capitolato.

Anche i pasti speciali devono rispettare le temperature previste dalle normative vigenti, sia

durante il trasporto, sia nell'attesa di essere distribuiti ai soggetti interessati.

La cottura dei primi piatti dovrà essere effettuata in prossimità dell'orario di partenza degli stessi e comunque secondo orari e modalità tali da permettere il mantenimento di caratteristiche organolettiche ottimali.

La consegna dei pasti alle scuole, dovrà essere garantita con mezzi idonei come precisato nel successivo art. 28.

ART. 28. Mezzi di trasporto

L'A.C. considera indispensabile ed obbligatoria la presenza minima di un automezzo debitamente autorizzato per il trasporto pasti.

L'A. C. affiderà alla Ditta Aggiudicataria, previo verbale di consegna, un idoneo automezzo di sua proprietà per il trasporto dei pasti.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati per il servizio; tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti.

ART. 29. Servizio nei terminali di consumo

Nei plessi indicati dall'A.C., la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere al servizio nei terminali di consumo (refettori, classi) con proprio personale.

Il personale deve essere in numero sufficiente a garantire il regolare svolgimento del servizio. Ogni eventuale variazione deve essere preventivamente comunicata e approvata dall'A.C.

All'inizio del servizio, dovrà essere trasmesso all'U.O. Refezione un elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi.

Il centro cottura dovrà provvedere, attraverso la consegna di specifiche tabelle, ad informare tutto il personale addetto allo sporzionamento sulle porzioni da servire all'utenza. Tali tabelle sono relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude e dovranno essere elaborate ad ogni cambio di menù stagionale.

Il personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, nei confronti di alunni, personale scolastico, soggetti preposti al controllo (art.50) e referenti della commissione mensa.

Le mansioni, previste per il personale addetto alla distribuzione, sono:

a) ricevimento dei pasti;

- i contenitori termici, le ceste o i sacchi per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico; per il loro trasporto, dal momento dello scarico del furgone fino all'ingresso nell'edificio scolastico, non potranno essere usati i carrelli portavivande, che sono ad uso esclusivo del servizio di distribuzione nei refettori; pertanto, all'esterno dell'edificio scolastico dovranno essere utilizzati solo roller container o carrelli-paperini (ai quali dovrà provvedere la Ditta Aggiudicataria).

b) predisposizione del Refettorio o spazio mensa

- i locali devono essere areati per un tempo sufficiente, prima dell'inizio del servizio;
- preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione

- degli stessi ed apparecchiatura;
- lavaggio e preparazione della frutta
- c) scodellamento e distribuzione pasti;
- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare (visivamente e numericamente) la porzionatura delle singole pietanze, anche sulla base delle indicazioni precedentemente ricevute dal responsabile della cucina, integrare i condimenti dei contorni e, quando necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire; nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), la Ditta aggiudicataria dovrà mettere in atto tutti i correttivi previsti dal Piano di Autocontrollo Aziendale e contemporaneamente informare il Settore Pubblica Istruzione dell'accaduto e delle risoluzioni del caso adottate. In presenza di ritrovamento di corpi estranei, il/i reparto/ti deve essere accantonato senza alcuna manomissione e consegnato al personale tecnico del Settore Pubblica Istruzione, per tutti gli adempimenti di competenza. L'apertura dei contenitori deve essere limitata alle azioni sopradette, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze; le pietanze devono essere servite con utensili adeguati, sia come tipologia e grandezza sia come numero rispetto agli addetti in servizio. La distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola; le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti invitandoli all'assaggio delle stesse;
- d) pulizia e riordino al termine di ogni turno, per ripristinare le migliori condizioni igienico- sanitarie, come segue: pulizia dei tavoli e delle sedie, apertura e chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente e spazzatura grossolana del refettorio.
- e) raccolta rifiuti (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti;
- la Ditta ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di XXX in materia di raccolta differenziata, provvedendo anche alla fornitura di contenitori e sacchetti idonei;
 - è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ect.);
- f) lavaggio e disinfezione utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione;
- g) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- h) operazioni di pulizia e sanificazione al termine del servizio;
- i) restituzione dei contenitori dei pasti vuoti ad autista incaricato da Ditta.

Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti (detersivi, sanificanti e attrezzature) forniti dalla Ditta Aggiudicataria stessa.

Le pulizie dovranno essere previste ed eseguite giornalmente anche nei locali dei cucinotti attrezzati e nei servizi igienici del personale.

Due volte a settimana, deve essere eseguita la pulizia di scope, mocio e secchi, nonché delle pattumiere.

Nel piano di autocontrollo dovranno essere previste oltre alle specifiche procedure per le pulizie ordinarie anche quelle di pulizia straordinaria di refettori/cucinotti attrezzati/servizi igienici del personale: tale pulizia avrà frequenza settimanale ed interesserà in particolare la disincrostazione delle caraffe, la pulizia dell'interno dei mobili e sotto gli arredi e le ruote dei carrelli.

Tale pulizia straordinaria dovrà essere documentata e verificabile da parte del personale del Settore Pubblica Istruzione.

Tutte le suddette fasi di lavoro dovranno essere inserite nel mansionario di lavoro del personale ed essere oggetto dei corsi di formazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire a ciascun dipendente in servizio idoneo vestiario sia per le mansioni di sporzionamento che per le pulizie.

Il personale, in servizio presso i terminali di consumo, dovrà avere cura delle apparecchiature esistenti nei Refettori e cucinotti (pensili, frigoriferi, carrelli, tavoli, ecc.).

La Ditta Aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti.

Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del proprio personale, sarà a carico della Ditta stessa.

In presenza del personale tecnico dell'ufficio e dei referenti delle commissioni mensa dei genitori dovranno essere forniti semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto alla ditta appaltatrice alcun corrispettivo.

Nel caso in cui il personale addetto al servizio di sporzionamento, autorizzato (per scritto) dalla Ditta Aggiudicataria, abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del servizio e comunque solo al termine di ogni fase di pulizia e riordino del Refettorio. Nel caso in cui venisse utilizzato lo spazio del cucinotto per la consumazione del pasto, questo dovrà avvenire a porte aperte e il locale dovrà essere lasciato perfettamente pulito.

La Ditta Aggiudicataria dovrà preventivamente comunicare il nominativo del personale dipendente autorizzato a consumare il proprio pasto a scuola.

Al termine di ogni anno scolastico, gli ambienti della refezione (refettori e soprattutto cucinotti) ivi compresi mobili ed attrezzature devono essere lasciati in perfetto ordine e pulizia.

ART. 30. Locale produzione pasti

I locali che la Ditta Aggiudicataria utilizzerà per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno rispondere a quanto indicato nel Reg. CE 852/2004 ed essere pertanto in possesso dei requisiti igienici e delle capacità tecniche necessarie (spazi, attrezzature, personale) per garantire il numero dei pasti giornalieri e quant'altro richiesto dal presente capitolato d'oneri.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in locali tali da permettere il lay-out delle attività ed il criterio della "marcia in avanti" tenendo conto del flusso operativo che caratterizza il servizio oggetto dell'appalto, per il quale dovranno essere garantiti l'igiene degli alimenti e la sicurezza dei pasti.

Per l'espletamento di tale servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare un centro cottura di cui la stessa abbia notificato all'autorità competente l'inizio dell'attività e che sia

disponibile per tutto il periodo di durata dell'appalto, inclusi eventuali proroghe e rinnovi. Tutte le attività (conservazione delle materie prime, preparazione, cottura e confezionamento) dovranno essere svolte in un centro di cottura adeguato ed in possesso del titolo abilitativo di somministrazione di alimenti e pasti da asporto come indicato dalla normativa vigente in materia.

In caso di mancata attivazione del centro di cottura come disposto dal presente articolo, l'aggiudicazione sarà revocata, si darà luogo allo scorrimento della graduatoria, e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria.

Nei casi in cui, per motivi straordinari o di emergenza, non sia disponibile il centro di cottura adibito normalmente alla preparazione dei pasti oggetto dell'appalto, la Ditta Aggiudicataria si impegna ad assicurare soluzioni alternative che consentano il raggiungimento dei terminali di consumo delle scuole, nel rispetto dei tempi previsti dal presente capitolato.

ART. 31 - Magazzino derrate del centro di cottura

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, il perfetto stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, secondo quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" Reg. CE 2004. In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 deve essere garantita la corretta rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino. Tale spazio deve essere gestito da un responsabile magazziniere adeguatamente formato per le specifiche mansioni che dovrà svolgere.

ART. 32. Riassetto, pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico della Ditta Aggiudicataria e dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

A tal proposito si fa presente che per il centro cottura, le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, ma da figure professionali con mansioni specifiche finalizzate al ripristino di buone condizioni igieniche sanitarie sia degli ambienti che delle attrezzature usate.

Questo personale deve indossare indumenti di tipologia visibilmente diversa da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e fornitura degli alimenti e/o pasti.

ART. 33. Detergenti, disinfettanti, sanificanti, attrezzatura per pulizia

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

La Ditta Aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare, corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere utilizzati secondo le indicazioni

fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Il Responsabile della Ditta Aggiudicataria deve provvedere a informare e formare correttamente il personale su tale aspetto.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è previsto dalle schede di sicurezza.

I prodotti di cui sopra dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari per quanto riguarda il centro di produzione pasti.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

Al personale delle scuole deve essere fornito materiale ed attrezzature o ausili idonei per garantire l'ottimale pulizia ed il ripristino delle condizioni igieniche degli ambienti ed utensili usati per la refezione. Devono inoltre, essere previsti orari ordinari e straordinari per il lavaggio e sanificazione dei normali ausili usati nel proprio lavoro (moci, scope, panni e spugne per tavoli e superfici dei refettori e cucinotto ect...), che comunque dovranno essere rinnovati all'occorrenza.

Per quanto riguarda i Refettori Scolastici dovrà essere individuato, in accordo con la scuola, uno spazio apposito e/o armadio chiuso per il deposito controllato e in sicurezza di tali prodotti.

ART. 34. Disposizioni generali relative al personale

La Ditta Aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla A.C. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;
- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'A.C., di avere provveduto ai suddetti adempimenti;
- applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali;
- nello svolgimento del servizio impiegare esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita.

Nella necessità di procedere ad assunzioni di personale in relazione al servizio oggetto del presente appalto la Ditta Aggiudicataria si impegna, per tutto il periodo di durata dell'appalto,

ad impiegare prioritariamente i lavoratori dei centri cottura e addetti allo sporzionamento che erano già adibiti al servizio di refezione scolastica da parte del gestore uscente.

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, l'attività presso i terminali di consumo, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta Aggiudicataria, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta ad assumere il personale impiegato nell'esecuzione del servizio da parte del gestore uscente, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con la sua organizzazione di impresa e con le sue esigenze tecnico-organizzative.

ART. 35. Organico

L'organico deve essere, per qualità professionale e monte ore lavorativo, coerente con l'organizzazione dell'intero oggetto dell'appalto.

Alla data di inizio del servizio e successivamente all'inizio di ogni anno scolastico per tutta la durata dell'appalto, la Ditta Aggiudicataria deve trasmettere - per scritto - all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato per il servizio refezione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative), occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro, anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità e la sicurezza delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche e di tutela della salute dei lavoratori in vigore nel periodo contrattuale.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'appaltatore solleva l'A.C. da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

ART. 36. Addestramento e formazione

La Ditta Aggiudicataria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (Regolamenti CE /2004 denominato "Pacchetto Igiene"), e per quanto riportato nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia ed anche alle specifiche modalità di erogazione del servizio.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante

incaricato dell'A.C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A.C. del giorno/dei giorni e della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

ART. 37. Vestiario

La Ditta Aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

a) Personale centro cottura:

Camice di colore chiaro, grembiule con pettorina di colore chiaro, puliti e decorosi, cuffia o copricapo idonei a contenere tutta la capigliatura, calzature appropriate ed al bisogno mascherine e guanti monouso.

Dovranno essere previsti, per i lavori di pulizia e sanificazione, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

b) Personale addetto ai terminali di consumo:

Camice di colore chiaro, grembiule di colore chiaro con pettorina, copricapo (atto a contenere tutta la capigliatura), calzature appropriate e guanti e quanto sia necessario.

Nelle fasi di pulizia e riordino successive alla distribuzione, il grembiule con pettorina dovrà essere cambiato ed essere diverso come colorazione da quello usato per effettuare la distribuzione dei pasti.

Gli indumenti da lavoro devono essere sempre puliti e decorosi, quindi devono essere previsti anche quelli per il ricambio. La dotazione di tale vestiario deve essere personale e deve essere fornita ogni anno o all'occorrenza quando si renda necessario.

I dipendenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta Aggiudicataria, il nome e cognome del dipendente.

ART. 38. Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04 , nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia e dal manuale di Autocontrollo della Ditta Aggiudicataria.

ART. 39. Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, nel trasferimento da una manipolazione all'altra e ogni qualvolta se ne presenti la necessità, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

ART. 40. Controllo della salute e sicurezza del personale

L'impresa deve garantire all'A.C. che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di

refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D. Lgs.81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 41. Diritto di controllo della Amministrazione Comunale

E' facoltà dell'A.C. effettuare sopralluoghi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito dalla Ditta Aggiudicataria alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

La Ditta Aggiudicataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed a tutti i locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare preventivamente la lista dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti oggetti dell'appalto e tempestivamente informare di ogni variazione in merito.

ART. 42. Soggetti ed organismi preposti al controllo

Oltre agli organismi istituzionali a cui competono le funzioni ispettive, sono legittimati ai controlli, in virtù del contratto relativo al presente appalto, il Dirigente del Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Massa Lubrense e il personale dallo stesso delegato o incaricato.

ART. 43. Tipologia e modalità del controllo

I componenti gli organi di controllo incaricati dall'A.C., in sede di effettuazione dei controlli, dovranno mantenere un corretto comportamento durante tutto il tempo di permanenza nel centro di cottura. Essi dovranno altresì indossare apposito camice bianco, copricapo, che (se non personale) dovrà essere fornito dalla Ditta Aggiudicataria al momento della visita.

Il personale della D.A. non deve interferire con le procedure di controllo effettuate.

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievo ed asporto di campioni da sottoporre a verifica e/o analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze con lo svolgimento delle operazioni inerenti l'intero servizio.

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

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevate.

I controlli effettuati dai tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. saranno articolati in:

A) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetti di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;

- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- modalità di manipolazione, cottura, confezionamento dei pasti;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.

B) controlli analitici.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

ART. 44. Verifica soddisfazione dell'utenza

A) L'A.C. potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza.

Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utente e la realtà servita. La Ditta Aggiudicataria dovrà rendersi disponibile a collaborare con i soggetti incaricati dall'Amministrazione con particolare riguardo alla pesatura dei residui di mensa.

B) Commissione Mensa

I componenti della Commissione Mensa Cittadina (al massimo n. 2 referenti ogni visita) possono accedere, secondo quanto indicato nel vigente Regolamento Comunale della Commissione Mensa, a verifiche nei centri cottura oggetto dell'Appalto. I componenti della Commissione Mensa Cittadina si dovranno limitare alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti che possano venire a contatto con gli alimenti. Tali verifiche riguarderanno: corretta applicazione dei menù, prodotti utilizzati, stato di pulizia generale degli ambienti e del personale. La ditta, in occasione delle visite al centro cottura dei referenti della commissione mensa cittadina, dovrà fornire a ciascuno dei visitatori camici, cuffie e copri scarpe monouso. L'A.C. si impegna, ogni anno scolastico, a comunicare ai responsabili della ditta aggiudicataria, elenco nominativo dei referenti come trasmesso dagli Istituti Scolastici.

I Referenti dei genitori che fanno parte delle Commissioni di ciascun plesso scolastico possono recarsi, al momento del pranzo, nei refettori e verificare l'andamento del servizio ed esprimere un giudizio sul pasto giornaliero, su specifica modulistica.

ART. 45. Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta appaltatrice

La Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso:

- a) di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007, da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio;
- b) di una procedura di qualificazione dei fornitori;
- c) di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Reg CE 178/2002, Reg. CE 931/2011 e CE 1169/2011;
- d) di un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo quanto indicato nella normativa Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, DGRT 1878/11 e D.M. 21/03/73 e tutte le specifiche integrazioni;
- e) delle certificazioni presentate in sede di gara e oggetto di punteggio nell'offerta qualitativa, che si impegna a mantenere valide per tutta la durata dell'appalto;
- f) di un sistema di qualità aziendale, la cui documentazione e le cui procedure devono essere descritte all'inizio del servizio oggetto dell'appalto ed ogni qualvolta se presenti la necessità durante lo svolgimento dell'appalto del servizio.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare analisi batteriologiche su alimenti (crudi e cotti) e tamponi sulle superfici, con cadenza mensile, sia nei centri cottura sia nei terminali di consumo oggetto dell'appalto.

I dati relativi ai suddetti controlli dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura per tutte le verifiche del caso sia da parte del personale tecnico della A.C. sia da parte delle Autorità competenti della vigilanza sanitaria.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la U.O. Refezione, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART. 46. Contestazioni

L'A.C. farà pervenire alla Ditta Aggiudicataria, per iscritto via e mail, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta Aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute sufficientemente valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le penali previste al precedente art.15.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire alla Ditta Aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione; i mancati adeguamenti comporteranno l'applicazione delle penali previste al precedente art.15.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale ed il risarcimento di maggiori danni.

ART. 47. Controlli analitici da parte della Ditta Appaltatrice

La Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano HACCP in conformità a quanto previsto dal reg. CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007; tali esiti dovranno essere a disposizione per qualsiasi controllo sia del personale del Servizio Pubblica Istruzione, sia degli organismi di controllo.

L'organizzazione dell'Impresa ed il sistema di qualità aziendale, che la Ditta Aggiudicataria avrà presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.