Allegato "A" alla determina Area Tecnica
n. 13 del 05.03.2025

COMUNE DI RICENGO

Provincia di Cremona

Via Roma, 8 – 26010 Ricengo
Tel. 0373/267708 – Fax. 0373/267780

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI
2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 - 2029/2030

Art.1 - DEFINIZIONI 3
Art.2 - OGGETTO DELL'APPALTO 3
Art.3 - DURATA IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO A BASE D'ASTA – PREZZO DEL PASTO 3
Art.4 - COMPOSIZIONE UTENZA E PASTI PRESUNTI 4
Art.5 - REVISIONE DEI PREZZI 5
Art.6 -TIPOLOGIA DEL SERVIZIO 5
Art.7- SISTEMA DI PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE DELLE RETTE 6
Art.8 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO 8
Art.9- COMPOSIZIONE PASTI – MENU' – GRAMMATURE 8
Art.10 – CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE 9
Art.11 - MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO 16
Art.12 - MODALITA' DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO 17
E DISTRIBUZIONE DEI PASTI 17
Art.13 - PULIZIA E RIASSETTO DEL REFETTORIO – VARIE 21
Art.14 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI 21
Art.15 - ANALISI E CONTROLLI 21
Art 16 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA 22
Art 17 – PERSONALE – IGIENE DEL PERSONALE, IDONEITA' SANITARIA E RELATIVE NORME 23
Art 18 - ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE 23
Art.19 - STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI 24
Art.20 RESPONSABILITA' - ASSICURAZIONI 24
Art.21 – DIRITTO DI CONTROLLO E ORGANISMI PREPOSTI 25
Art.22 - SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO 26
Art.23 – PAGAMENTI 26
Art.24- MODIFICHE AL CONTRATTO 28
Art.25- ADEMPIMENTI FUNZIONALI ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO 29
Art.26- PENALITÀ 29
Art.27 - CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI 30
Art.28 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO 31
Art.29 – CONTROVERSIE 31
Art.30 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME 31

Art.1 - DEFINIZIONI

Per “Impresa aggiudicataria” o “Gestore”o “Impresa” si intende la ditta alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica.
Per “A.C.” o “Committente” si intende l’Amministrazione Comunale di Ricengo che affida alla ditta il servizio di refezione scolastica.

Art.2 - OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto l’affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni ed al personale scolastico delle scuole dell’Infanzia e Primaria, nonché ad altri autorizzati dal Comune a norma di legge. Il servizio di ristorazione dovrà essere realizzato dalla Ditta aggiudicataria con propria autonoma organizzazione secondo quanto definito dal presente Capitolato di Appalto.
L’appaltatore dovrà, a tutte sue ed esclusive spese, provvedere in particolare, a organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente a quanto disposto dall'ATS Valpadana di Cremona.
Il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: https://www.ats-valpadana.it/contenuto-web/-/asset_publisher/0DtvIvbG5Z49/content/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica.
L’Amministrazione comunale si riserva di estendere il servizio per l’effettuazione dei Centri Ricreativi Estivi gestiti direttamente o convenzionati con il Comune nonché alla fornitura di pasti a domicilio per persone anziane. In tal caso, fermi restando il costo-pasto pattuito e gli standard qualitativi del servizio, saranno concordate direttamente con la ditta aggiudicataria le modalità operative per la gestione del servizio.

Art.3 - DURATA

La durata del contratto è di anni cinque (5) decorrenti dalla stipula del contratto, l’inizio delle attività è stimato a Settembre 2025 ed è riferita agli anni educativi 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 - 2029/2030.
Alla scadenza del periodo di durata di cui al punto 3.1 che precede, il Contratto potrà essere prorogato, agli stessi patti, prezzi e condizioni esistenti a tale data, per il tempo necessario alla conclusione delle procedure per l’individuazione di un nuovo contraente, che si stima in sei mesi, come previsto dall’art. 120 comma 11 D.Lgs. 36/2023. Detta proroga opererà senza che l’Appaltatore possa pretendere indennizzi o riconoscimenti di qualsiasi genere o natura.

Art.4 - COMPOSIZIONE UTENZA E PASTI PRESUNTI

L’importo posto a base di gara è determinato sulla base di dati meramente presunti, dedotti dalle presunte giornate di erogazione del servizio ed orari previsti per la ristorazione, nonché al numero di presunti iscritti e frequentanti la mensa scolastica è stimata partendo dai dati dell’ultimo anno appena trascorso di cui si riporta sotto il dettaglio in tabella.

UTENZE	N° UTENTI	NUMERO PASTI ANNUI MEDIA	Inizio-fine servizio(indicativi)	Sede e tipologia servizio	GG.settimanali di servizio
Alunni Scuola Infanzia	26	4178	Secondo calendario scolastico (circa 195 gg.)	C/o refettorio e/o aule del polo scolastico Via S. Pertini 1/3	5
Insegnanti Scuola Infanzia	5	627			
Alunni Scuola Primaria	40	6936	Secondo calendario scolastico (circa 180 gg.)	C/o refettorio e/o classi del polo scolastico Via S. Pertini 1/3	5
Insegnanti Scuola Primaria	4	446			

Il numero dei pasti indicato nella presente tabella ha valore "presunto": tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero verificarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto. Le variazioni al numero complessivo dei pasti non danno luogo a variazioni del prezzo offerto. L'Impresa si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.
L'Amministrazione Comunale comunicherà all'Impresa il calendario scolastico ufficiale, le variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, quarantene COVID ecc.). Le presenze giornaliere verranno raccolte nelle classi dal personale scolastico in servizio presso le scuole e comunicate direttamente all'Impresa.
Il quantitativo di pasti per ogni anno è meramente presunto, tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo. Il numero dei pasti è, infatti, presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.
L'importo relativo all'esecuzione delle prestazioni, diminuito del ribasso percentuale offerto, aumentato dei costi relativi all'attuazione delle misure per la sicurezza, dei costi della manodopera non soggetti a ribasso d'asta, costituiscono l'importo del contratto d'appalto.
Salve le eccezioni previste dal presente Capitolato, si intendono comprese nel valore contrattuale, convenuto in sede di aggiudicazione, anche tutte le prestazioni accessorie occorrenti per la realizzazione del servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente Capitolato a perfetta regola d'arte e nel rispetto delle specifiche prestazioni contrattuali.
Il valore contrattuale convenuto in sede di aggiudicazione comprende altresì l'onere dell'Appaltatore di mantenere in buono stato di servizio le attrezzature e quant'altro occorra per l'esecuzione del servizio contrattualmente previsto.
L'Appaltatore si impegna e obbliga ad applicare e/o far applicare il CCNL H05Y o il diverso CCNL del quale abbia dichiarato e dimostrato, in sede di offerta, la equivalenza, siccome prescritto nel disciplinare.

Art. 5 - REVISIONE DEI PREZZI

A mente dell'art. 60 del Codice Appalti, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di cui alla normativa vigente.
La revisione è prevista in maniera tale da non alterare la natura generale del contratto. La clausola si attiverà al verificarsi della seguente condizione di natura oggettiva: variazione del costo del servizio – in aumento o in diminuzione – superiore al 5%.
In tale evenienza:

1. sarà onere dell'appaltatore comunicare e dimostrare, con la massima tempestività, la variazione in eccedenza, tale richiesta potrà essere fatta solo una volta all'anno ed entro il mese di GIUGNO (fine anno scolastico);
2. l'appaltatore, nell'ottica del principio di leale cooperazione, è tenuto a segnalare anche le variazioni in diminuzione;
3. la revisione avverrà nella misura del 80% rispetto alla parte di prezzo eccedente il 5%.

A titolo esemplificativo, in ipotesi di incremento del 7%, all'appaltatore sarà riconosciuto l'80% del 2% (differenza fra la variazione in aumento e la franchigia)
I corrispettivi ed i prezzi del presente Contratto, ai sensi dell'art. 60 Codice dei Contratti e allegato II.2-bis, saranno adeguati, sia in aumento che in diminuzione, con periodicità annuale, a partire dal 2° anno di validità sulla base del confronto dei due valori dell'indice (Indice mese aggiudicazione vs mese in esame).
La revisione verrà applicata solo se viene registrata, in aumento o in diminuzione, una variazione superiore al 5 per cento del valore del contratto previsto inizialmente, e dovrà essere prevista la clausola anche nei contratti di subappalto.
In tal caso, i corrispettivi saranno adeguati, ma nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare.
La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT Prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi ristorazione scolastica -sulla base della variazione dei seguenti indici:

- al 10% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - 00ST Indice generali senza Tabacchi - Cremona (O Provincia altra)

- al 40% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi COICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande - Cremona (O Provincia altra)
- al 50 % Retribuzioni contrattuali per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione- operaio

I valori ed indici sono reperibili sul sito di ISTAT https://esploradati.istat.it/ o http://dati.istat.it /

Art.6 -TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica si articola nelle attività che di seguito vengono indicate; si precisa che l'elenco è chiaramente esemplificativo e non esaustivo:

a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento e distribuzione dei pasti nei refettori, o nelle classi, mediante l' utilizzo di carrelli e vassoi;
b) la fornitura tutti i giorni dell' anno previsti per la refezione scolastica dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto nel presente capitolato e allegati. Sono ammesse variazioni ai menù proposti da concordare con l'Amministrazione Comunale e previa autorizzazione dell'ATS competente;
c) l'apparecchiatura dei tavoli con vassoi, tovaglie monouso, tovaglioli di carta, piatti in melamina/ceramica, bicchieri in vetro per la primaria; piatti e bicchieri in melamina per utenti infanzia, posate in acciaio inox;
d) scodellamento con inizio delle operazioni di somministrazione come disciplinato nell'articolo 10);
e) le fasi successive alla preparazione e distribuzione dei pasti comprendenti il riordino la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e della cucina dei refettori/aule interessate al servizio e dei locali accessori compresi i servizi igienici;
f) organizzazione e coordinamento attività lavorative, con completamento staff di servizio.

Tutte le operazioni suddette sono effettuate con personale dipendente dall'Impresa.

Art.7- SISTEMA DI PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE DELLE RETTE

L'Istituzione scolastica competente comunicherà ogni giorno l'elenco/il numero degli alunni che utilizzeranno il servizio mensa al personale dell'Impresa Aggiudicataria in servizio presso la scuola.
Attualmente il Comune di Ricengo è titolare delle licenze d'uso e di parte dell'hardware necessario al funzionamento del sistema informatico School E-Suite™ utilizzato per la gestione e il pagamento della mensa. La ditta che fornisce il sistema è la Progetti e Soluzioni Spa di Cernusco sul Naviglio.
L'I.A. della presente gara sarà obbligato, per l'intera durata della concessione, ad utilizzare il sistema informatizzato School E-Suite™ attualmente in uso ed a farsi carico delle spese inerenti i canoni di manutenzione dello stesso e delle nuove funzioni e mansioni richieste a cura dell'I.A..
Il software attuale permette:
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la prenotazione ed addebito dei pasti attraverso la modalità "MealUp", APP scaricabile su Smartphone e Tablet (ad oggi mediante apparecchiatura in comodato d'uso) ed è effettuato a cura di un operatore scolastico che termina le operazioni alle ore 9.30 circa.
- il pagamento anticipato della mensa e dei servizi relativi alla ristorazione scolastica di tutti gli utenti delle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di Ricengo mediante ricariche effettuabili tramite il circuito Pago Pa.
L'applicativo infatti deve essere connesso alla piattaforma PagoPA e dialogante con il software scolastico, come in seguito più dettagliatamente descritto.
- la stampa di lettere di sollecito, estratti conto ed estrazione in excel dei dati anagrafici con possibilità, tramite stampa unione di predisporre comunicazioni informative ai genitori;
- il controllo delle ricariche e delle posizioni debitorie degli utenti da parte del personale dell'ufficio scuola del Comune.
- la comunicazione con l'utenza, oltre che con documenti cartacei, anche mediante invio automatico di avvisi di riserva tramite SMS o e-mail; i genitori hanno a disposizione un accesso Web a sistema per

verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dalla Concessionaria e tramite SPID/CIE.
Si riportano di seguito gli oneri previsti relativi all'utilizzo e alla gestione del sistema, sia per l'A.C. sia per l'I.A., nell'ottica di miglioramento della gestione informatica dei servizi comunali.

Oneri dell'Amministrazione Comunale
Saranno a carico dell'A.C. le seguenti attività:

- ✓ definizione delle rette e/o costo del pasto da applicare nei confronti dell'utenza;
- ✓ predisposizione e raccolta modulistica iscrizioni di tutti gli alunni utenti della mensa e dei servizi scolastici del Comune di Ricengo e determinazione della tariffa a carico;
- ✓ gestione informatica delle iscrizioni ai servizi che prevede l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e di eventuali nuove categorie di utenti (insegnanti, impiegati, etc.) e modifica delle anagrafiche dell'utenza già in carico, delle eventuali tariffe variate, delle eventuali nuove classi;
- ✓ messa a ruolo degli utenti insolventi;

Pagamento dei pasti
Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili tramite la piattaforma PagoPA, secondo i canali contemplati dalle recenti normative e le specifiche tecniche previste da AgID (Agenzia per l'Italia Digitale), in attuazione dell'Art.5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012. Si sottolinea che i costi di manutenzione dell'applicativo di collegamento tra la piattaforma PagoPA, il software in uso (per l'allineamento automatico dei dati) e l'hardware necessario al suo funzionamento (Pos ProntoPagoPOS) restano in carico all'impresa appaltatrice.

Oneri dell'Aggiudicatario
Saranno a carico dell'I.A.:

- ✓ la copertura dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, di assistenza telefonica, del PagoPA, per la configurazione di sistema ad oggi in uso (per informazioni e chiarimenti contattare direttamente la software house Progetti e Soluzioni)
- ✓ la fornitura di pacchetti SMS per attività di sollecito/avviso agli utenti, per ogni comunicazione relativa al servizio ed ogni altra necessità informativa a discrezione dell'Amministrazione inerente la scuola, per tutta la durata dell'appalto.
- ✓ almeno una giornata di formazione destinata al proprio personale operante in modo diretto o indiretto sul sistema informatizzato, per garantire l'adeguata conoscenza del sistema stesso; la formazione dovrà essere tenuta da personale specializzato della software house.
- ✓ una giornata di formazione per ogni anno d'appalto destinata al personale del Comune in modo da coordinare il personale operante sul sistema alla luce di eventuali innovazioni informatiche; tali giornate dovranno essere tenute da personale specializzato della software house.
- ✓ in caso di introduzione di nuovi servizi, in qualità di proposte migliorative, l'I.A. dovrà sostenerne i relativi costi e dovrà sottostare alle regole dettate dalla ditta di gestione del software e al rispetto della normativa vigente in materia di trattamento di dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Competerà altresì all'Appaltatore:

- ✓ la manutenzione delle apparecchiature hardware e del software;
- ✓ il mantenimento di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza.
- ✓ nel caso in cui un utente entrasse a scuola dopo il normale orario scolastico senza aver preavvisato l'insegnante o altro personale addetto in modo da poter rilevare la presenza con il normale iter, entro e non oltre le ore 10.00, l'I.A. dovrà impegnarsi a registrare la presenza dell'utente a sistema. In ogni caso l'I.A. dovrà provvedere comunque a non lasciare senza pasto alcun alunno che per qualsiasi motivo non risultasse conteggiato, anche concordando con l'amministrazione l'eventuale azione da intraprendere.
- ✓ nel caso in cui un utente uscisse dalla scuola entro e non oltre le ore 10.00, l'I.A. provvederà allo storno della presenza già rilevata. Il pasto in questione non dovrà essere addebitato.
- ✓ nel caso in cui il personale adibito alla rilevazione delle presenze per il periodo operante presso la mensa scolastica mancasse per ferie, malattia e/o interruzione del rapporto di lavoro, l'Appaltatore dovrà garantire comunque la raccolta delle presenze con altro personale debitamente formato.

- ✓ il personale dell'I.A. dovrà tempestivamente comunicare, al Comune, qualsiasi variazione rilevata durante la raccolta delle prenotazioni relativamente alla composizione delle classi.
- ✓ L'I.A. provvederà ad emettere mensilmente le fatture per il numero dei pasti forniti (decurtato delle eventuali gratuità per gli insegnanti offerte in sede di gara) al costo di aggiudicazione. La medesima I.A. dovrà rimborsare, con cadenza trimestrale a seguito di formale richiesta della stazione appaltante, il costo del canone mensile relativo al servizio bancario caricato all'Amministrazione Comunale per le ricariche effettuate dall'utenza con carte di credito.

Proposte migliorative all'attuale sistema gestionale
A completamento della configurazione minima di sistema individuata dall'Ente, potranno essere proposte e implementate dalla I.A. altre eventuali migliorie individuate in autonomia dai partecipanti, che saranno valutate nell'ambito dei punti assegnati per la parte "servizi aggiuntivi e migliorie e sulla base della loro effettiva utilità nei confronti dell'utenza e/o del miglioramento delle attività di competenza dell'Ente e del gestore.
Al termine dell'appalto l'I.A. dovrà trasferire all'A.C., senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà delle licenze d'uso inerenti eventuali nuovi moduli implementati e di qualsiasi tipo di hardware aggiuntivo.
Per la verifica di fattibilità delle proposte migliorative, per la valutazione di costi e procedure e per ogni altro chiarimento sul sistema di gestione software si consiglia di contattare la software house (ad esempio aggiungere al software il "modulo 730").

Art.8 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno quattro giorni lavorativi; altrettanto si raccomanda in caso di sciopero del personale dell'Impresa appaltatrice.
In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, il Comune potrà sostituirsi all'appaltatore, per l'esecuzione d'ufficio di servizi con spese a carico dell'Appaltatore, fatte salve le sanzioni applicabili.
In ogni caso l'Impresa aggiudicataria dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altra ditta di ristorazione.
Sono cause di forza maggiore i seguenti eventi, imprevisti e imprevedibili al momento della sottoscrizione del Contratto, idonei a rendere oggettivamente impossibile, in tutto o in parte, in via temporanea o definitiva, l'adempimento delle obbligazioni del Contratto:

- guerre, guerre civili, conflitti armati, attentati terroristici, sommosse, sabotaggi, atti vandalici, manifestazioni collettive di protesta;
- epidemie e contagi;
- eventi calamitosi di origine naturale di particolare gravità ed eccezionalità, riconosciuti come disastri o catastrofi dall'autorità competente.

Al verificarsi di uno degli eventi, la parte che non può adempiere ai propri obblighi contrattuali, in quanto la prestazione è divenuta impossibile, anche solo temporaneamente, ne dà immediata comunicazione all'altra Parte, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, gli effetti prodotti, la prevedibile durata, l'elenco degli obblighi contrattuali ai quali non è possibile adempiere e i rimedi che intende adottare. Fermo restando l'obbligo delle parti di attivarsi per consentire l'immediata ripresa dei Servizi, gli eventi non configurano cause di imputabilità dell'inadempimento contrattuale.
Qualora l'Evento di Forza Maggiore sia tale da comportare l'impossibilità temporanea di adempiere alle prestazioni del Contratto, potrà essere disposta la sospensione.
Qualora l'impossibilità temporanea si protragga per oltre 30 giorni consecutivi, ciascuna Parte può invocare la risoluzione del Contratto ai sensi dell'articolo 1463 cod. civ.

Art.9- COMPOSIZIONE PASTI – MENU' – GRAMMATURE

I pasti prodotti la mattina del consumo, dovranno essere composti secondo le indicazioni dell'ATS consultabile on-line al seguente indirizzo: https://www.ats-valpadana.it/contenuto-web/-/asset_publisher/0DtvIvbG5Z49/content/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica e qui, sinteticamente, riportate:
PRIMO PIATTO
SECONDO CON CONTORNO
PANE - FRUTTA FRESCA DI STAGIONE - ACQUA IN BOTTIGLIA

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire i condimenti (olio aceto sale pepe limoni e parmigiano reggiano) e gli eventuali accessori (vassoi – piatti – posate – bicchieri non monouso nonché tovaglioli e tovagliette copri vassoio monouso) per il consumo del pasto.
La preparazione dei pasti dovrà avvenire in osservanza delle tabelle dietetiche predisposte dall'ATS di competenza e delle tabelle merceologiche allegate al presente Capitolato.
Per i bambini che risultino affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente e non episodico sarà predisposto a cura della ditta appaltatrice con proprio personale specializzato un menu differenziato da sottoporre ad apposita vidimazione dell'ATS. Tale menù terrà conto delle particolari esigenze alimentari del bambino, cui la Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente. Le variazioni al menu e alle tabelle dietetiche dovranno essere di volta in volta concordate con il Servizio Dietetico dell'ATS e con il competente ufficio comunale.
Nel caso di bambini (segnalati dal Comune su richiesta specifica dei genitori) la cui religione comporti l'esclusione dal proprio regime alimentare di particolari cibi/bevande la Ditta è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti modificati, la cui composizione sarà concordata con l'ATS competente per territorio, senza variazione di prezzo.
Nel corso dell'appalto i menù indicati potranno subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza, nonché per programmi specifici di educazione alimentare concordati con l'Amministrazione Comunale. Tali modifiche saranno comunque contenute e non comporteranno variazioni al costo del pasto offerto in sede di gara. Sono consentite, in via eccezionale e previa informazione ai competenti uffici comunali, variazioni al menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione (sciopero, black out .....);
- avaria delle strutture di conservazione di prodotti deperibili.

I prodotti utilizzati dovranno essere di prima qualità per caratteristiche merceologiche, igieniche ed organolettiche.
I pasti dovranno essere preparati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche, ed attenendosi alle tecniche di cottura ed alle prescrizioni e alle raccomandazioni contenute negli allegati.
I prodotti surgelati potranno essere utilizzati, ma dovranno essere in confezioni integre, regolarmente etichettate e non presentare cristalli di ghiaccio e/o sierosità solidificate a loro interno.
La frutta dovrà essere di stagione e proveniente da coltivazioni biologiche e/o a lotta integrata certificate.
L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucro per alimenti. A seguito di richiesta delle scuole l'I.A. dovrà provvedere a tagliare i panini ed a farcirli con gli alimenti di seguito specificati:
due panini pezzatura gr.50/60 di cui uno con prosciutto cotto e uno con formaggio
- acqua minerale naturale cl.50;
- una banana o altro frutto facilmente sbucciabile
- un bicchiere a perdere da 200 ml
- 2 tovaglioli di carta.

Art.10 – CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE

Criteri generali per l' approvvigionamento di derrate alimentari:
Le derrate alimentari e le bevande devono essere forniti in conformità ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.
Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture; devono inoltre riportare le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e successive integrazioni.
Si raccomanda di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.
Al fine di una corretta conservazione delle merci, si deve evitare di detenere scorte di prodotti (tranne, al più, le conserve in confezione sigillata) durante i mesi di chiusura estiva delle mense scolastiche, quando non si può garantire un accurato e costante controllo delle condizioni di stoccaggio.
Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamento in base al menù settimanale, evitando così di avere un'eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se sono deperibili.
E' meglio acquistare confezioni di pezzature rispondenti alla necessità giornaliera, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

In ogni caso i prodotti alimentari devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle linee guida approvate dall'ATS territorialmente competente.
Per quanto non ivi previsto si rimanda alle disposizioni di cui all'allegato 8 del Decreto Direzione Generale Sanità n. 14833/2002 recante: "Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica", pubblicato sul BURL 5 settembre 2002 – 2° supplemento straordinario al nr. 36 nonché alle Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica del maggio 2010.

- **CARNI:** Le carni bovine, sia fresche sia congelate, dovranno provenire da bovino adulto o vitello. Le carni suine, sia fresche sia congelate, sono confezionate sottovuoto, nei tagli anatomici richiesti. Le carni avicunicole (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, tesa di tacchino, conigli interi o disossati) devono essere prive di odori e sapori anomali, preferibilmente freschi. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli da grumi di sangue, da fratture e da tagli.
Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è, comunque, auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio. (Non superiore a due giorni).
Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici, confezionate sottovuoto, devono essere trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono essere! liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 3°C ed in ogni caso, non superare i 7°C a cuore del prodotto.
La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni. Le carni congelate devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi; all'atto della consegna la temperatura interna deve essere inferiore a -12°C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17 °C. Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.
Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente e in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e 4 °C; il prodotto decongelato dovrà essere sempre consumato in giornata.
- **LATTE:** Il latte, in base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione; in base al contenuto di grassi può essere intero, parzialmente scremato, scremato. Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra O e + 4°C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4°C per un tempo massimo di 4 giorni.
Il latte a lunga conservazione o UHT può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto in frigorifero. Se si utilizza latte a lunga conservazione o UHT questo deve avere al momento dell'uso almeno un mese di conservabilità. E' preferibile utilizzare latte fresco, soprattutto se serve per il consumo diretto (nelle merende o spuntini).
Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche il latte a lunga conservazione o UHT, con l'avvertenza di non tenere aperta la confezione in frigorifero per più di 2 giorni, entro i quali deve essere consumato.
- **YOGURT:** Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con Streptococcus Thermophilus e Lactobacillus bulgaricus, cui possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, cioccolato, malto, cereali, panna, zucchero, ecc.
Presenta un gusto tipico, odore e colore caratteristici, la sua consistenza è più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero, Tra quelli alla frutta è meglio scegliere quelli senza conservanti antimicrobici. Il trasporto dello yogurt deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4°C per un tempo di circa 30 giorni. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da gr. 125, con almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.
- **BUDINI:** Sono prodotti a base di latte trattati termicamente, cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna, e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, aromi). Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati. Sono confezionati monoporzione da gr. 110/120; la loro temperature di conservazione e trasporto deve preferibilmente essere inferiore a 10° C. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da gr. 125, con almeno 15 giorni di conservazioni prima della data di scadenza.
- **FORMAGGI:** Si possono differenziare in formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi, date le loro differenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche, che incidono anche sulle modalità di approvvigionamento e di conservazione.
I formaggi stagionati hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi; comunque se sono prodotti che vengono consumati saltuariamente è preferibile acquistare tagli confezionati sottovuoto. I formaggi definiti freschi sono quelli a maturazione brevissima e contengono un'elevata quantità di acqua che in particolari condizioni potrebbe facilitare la crescita microbica. Bisogna quindi porre particolare

attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0°C e 4°C). Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

- **GNOCCHI PRECONFEZIONATI:** di patate o di semolino dovranno essere contenuti nelle confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva (DPCM n.311/1997) e conservati in frigorifero. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Lo stoccaggio di tali derrate non dovrà superare comunque i cinque giorni. In caso di gnocchi freschi, gli stessi vanno conservati in frigorifero; il prodotto fresco consegnato deve avere ancora una conservabilità di 15 gg.

- **GRASSI DA CONDIMENTO:** Sarà utilizzato il condimento con olio di oliva, preferibilmente olio extravergine di oliva. Per le preparazioni può altresì essere utilizzato olio di semi di girasole.

Gli oli saranno confezionati nelle confezioni originali.

Le confezioni di olio extravergine di oliva devono essere da 1 litro e 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione. I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisce il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.

Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti. Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Le confezioni di olio di oliva devono essere da 5 litri e con le medesime caratteristiche di quelle per l'olio extravergine.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore a 12 mesi.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Verdure cotte e crude devono essere condite al momento della somministrazione del pasto.

- **PASTA:** La pasta sarà di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, dovrà presentare requisiti di conformità alla legge n.580/1967 ed alle direttive del decreto del Dirigente Unità Organizzativa N. 14833 del 01.08.2002 - Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica - in confezioni originali. Le stesse dovranno presentarsi intatte e pulite. La fornitura dovrà prevedere una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.
- **PASTE RIPIENE:** Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, saranno fresche o in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva. I prodotti saranno esenti da additivi, coloranti e conservanti. Dovranno essere consumati se freschi entro un giorno dall'approvvigionamento, se sottovuoto o in atmosfera protettiva entro cinque giorni dall'approvvigionamento e conservate per tale periodo in frigorifero a temperatura adeguata. La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10°C e conservata in frigorifero, quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18° C).

Il tipo fresco deve avere ancora una conservabilità di 15 giorni. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfaso. Non è ammesso l'utilizzo di avanzi sfusi di prodotto.

- **PANE:** sarà conforme alla L.580/1967, ed alle direttive del decreto del Dirigente Unità Organizzativa N. 14833 del 01.08.2002 - Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica. Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e, nel contempo, morbido, deve essere privo di odori e sapori aciduli, anche lievi, essere di gusto gradevole giustamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico. Deve essere prodotto giornalmente non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. E' da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti (pane speciale). Può essere confezionato con farina a diverso grado di raffinazione (tipo "O" e "00" più raffinate, e tipo "1" e "2" meno raffinate).

Il pane dovrà essere trasportato sia al centro di produzione dei pasti che al centro di distribuzione in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti. Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso il terminale di distribuzione.

- **PANE GRATTUGIATO E PAN CARRÈ:** Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

Il pan carrè deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

- **RISO:** Il riso deve rispondere al primo grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero e pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Alla consegna il riso deve avere ancora un anno di conservazione; il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

- **PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI O SURGELATI:** I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali; chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo; deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura che dovrà corrispondere al peso fatturato.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco. Si potranno utilizzare:

- filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali;
- molluschi surgelati in confezioni originali;
- bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non pre-fritti, con carni di colore bianco, privi di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta ad un valore pari o inferiore a -18°C; sono tuttavia tollerate durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiore a 3°C. La consegna dei prodotti della pesca congelati o surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopradescritti.

Il prodotto non deve mai aver subito interruzioni della catena del freddo, quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazioni delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 gg.

Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4°C, in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

- **ORTAGGI E VERDURE FRESCHI:** Si utilizzeranno vegetali appartenenti. alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei. La verdura non deve essere bagnata artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

Sono esclusi dalla somministrazione in generale, gli ortaggi e le verdure che abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione. I requisiti di categoria dovranno essere mantenuti fino al momento del consumo. La verdura sarà opportunamente variata, tenendo presente che le caratteristiche ottimali rimangono tali se consumate fresche; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.

- **ORTAGGI E VERDURE SURGELATI:** devono essere commercializzati in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso. L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare un elevato grado di interezza: cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati non deve superare i - 18°C. Per le verdure surgelate è possibile procedere all'immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

- **FRUTTA:** La frutta fresca deve:
  - essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;

- avere calibratura e grammatura in linea di massima di gr. 130/150 per pesche, mele e arance e di gr. 60/70 per albicocche, mandarini, prugne ecc.
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche, o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.

La merce fornita deve appartenere almeno alla 1° categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole. E' esclusa dalla somministrazione in generale la frutta che:

- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, oppure che sia danneggiata per eccessiva conservazione;
- abbia forti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

La frutta sarà opportunamente variata, tenendo presente che le caratteristiche ottimali rimangono tali se consumate fresche; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, da tipo e varietà della qualifica, dall'eventuale calibratura e dalla provenienza.

- **ALIMENTI CONSERVATI:**
  - Pomodori pelati: sono da preferire i pomodori del tipo lungo, i frutti devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia. I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione e, comunque, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina. Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.
  - Tonno in scatola: si potrà scegliere tra tonno all'olio di oliva o tonno al naturale, in tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, deve essere la minima presenza di briciole o frammenti, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto avrà odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue). Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.
  - Sale fino e grosso: II prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisica esente da contaminazione di natura chimica e ambientale. E' preferibile utilizzare il sale marino integrale; per l'utilizzo a crudo si consiglia di prevedere forniture di sale iodurato/iodato, conforme al D.M. n. 255/1990.
- **PRODOTTI DI SALUMERIA:**
  - Prosciutto cotto il prosciutto sarà di produzione nazionale, di qualità superiore, e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale in conformità al D. Lgs. 537/1992, proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. I prosciutti interi di pezzatura media di Kg. 6-8 devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato; deve presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

    Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente. Per diete particolari, se richieste, saranno fornite anche varietà prive di caseinati e/o latte in polvere.

    Si accettano forniture con ancora 60 gg. di conservazione.

    Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a +2°C + 6°C.

    E' sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata.

- Prosciutto crudo: Prodotto da coscia fresca di suino; è da preferire prodotto DOP di produzione nazionale con riportato sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela.
  Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico. Avrà una stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (ordinanza Ministeriale 14 febbraio 1968). Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto.
  E' sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata.
- Bresaola: sarà prodotta con muscoli di bovino adulti, conformemente al D. Lgs. 537/1992, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, ne odori o sapori sgradevoli. E' sempre preferibile affettare la bresaola in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata.

▪ **UOVA:** per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si utilizzeranno prodotti pastorizzati conformi alle norme del D. Lgs. n. 65/1993, in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. E' fatto divieto di utilizzare confezioni già aperte. Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si utilizzeranno uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi al Regolamento CEE 1907/90 e sua applicazione (1274/91) ed al Regolamento CEE n. 2167/1993. Al ricevimento le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza e delle condizioni igieniche (determinazione del peso specifico, valutazione delle caratteristiche organolettiche, ecc.)
Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e successive modifiche. La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna. Le uova vanno conservate m frigorifero tra 4 e 10°C.
Il trasporto deve avvenire a temperature conformi alla tipologia del prodotto (fresco tra 0°C e 4°C). E' fatto assoluto divieto di somministrare uova non completamente cotte.

▪ **ACQUA:** la somministrazione di acqua minerale naturale o bevande liquide dovranno essere fornite esclusivamente in bottiglie di platica a norma di legge. Presso il locale refettorio è presente un distributore di acqua microfiltrata (modello Cosmetal Niagara 120IB AC). Secondo le direttive ATS è possibile utilizzare, in sostituzione dell'acqua in bottiglia, che deve comunque essere fornita quale scorta in caso di guasto, l'acqua erogata da tale impianto. In questo caso l'I.C. dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria di tale erogatore compresi i relativi filtri.

▪ **PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI.**

I pasti devono essere preparati tenuto conto dei modelli tipo di tabella dietetica proposte dall'ATS VAL PADANA - territorialmente competente/Servizio Igiene e Nutrizione.

L'utilizzo dei prodotti "dietetici" nel menù della ristorazione scolastica risponde alla esigenza di fornire prodotti adeguati ai piccoli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare. Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D. Lgs. n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad un alimentazione particolare e che necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute. Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D. Lgs. 109/92, come etichettatura generale e quanto previsto dal D. Lgs. 111/92.

Le diete dovranno essere formulate da personale adeguatamente formato (pediatri, dietiste, dietologi, nutrizionisti) facendo capo alla ditta appaltatrice e sottoposte a valutazione/autorizzazione da parte del personale dei SIAN. Si prescrive che la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dalla legge sulla privacy n. 196/2003 e successive modifiche.

I pasti devono essere preparati tenuto conto dei modelli tipo di tabella dietetica proposte dall'ATS - territorialmente competente/Servizio Igiene e Nutrizione.

Detti modelli sono suscettibili di variazione ed integrazione a richiesta dell'Amministrazione comunale, della Commissione Mensa, previo parere favorevole del Servizio igiene e Nutrizione dell'ATS, territorialmente competente.

Le tabelle sono tarate sulla base di indicazioni dietetiche tese a soddisfare con completezza di fabbisogni nutrizionali reali e tengono conto delle strategie di educazione alimentare.

I modelli tipo sono da considerarsi proposte base, flessibili e modulabili sulla realtà locale; in particolare la Ditta , anche in base al grado di accettazione dell'utenza, potrà formulare variazioni/integrazioni, con interventi innovativi nel corso del tempo: dovrà comunque corredare le proposte alimentari di relative grammature, ricette e composizioni in nutrienti e calorie.

Tali proposte, sottoposte all'esame della Commissione mensa e dell'Amministrazione Comunale, saranno formalmente esplicitate e comunicate all'ATS , per la variazione dei menù.

La Ditta dovrà provvedere alla predisposizione di pasti ad personam nei casi in cui gli stessi vengano appropriatamente richiesti e siano riconducibili alle seguenti categorie: 1) dietoterapie; 2) motivazioni ideologiche o religiose; 3) situazioni particolari.
I menù degli alunni in dietoterapia dovranno essere personalizzati ed armonizzati alla tabella dietetica qualitativa in uso. La Ditta dovrà provvedere alla corretta preparazione e somministrazione della dieta speciale: per questo servizio è richiesto l'impiego di personale qualificato ed adeguatamente formato. La preparazione, manipolazione e somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle norme di buona prassi igienica e delle temperature di legge.
La Ditta è tenuta altresì a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, prodotti alimentari aventi caratteristiche tali (ingredienti, caratteristiche nutrizionali) da poter essere utilizzati, in alternativa a quelli in uso, nella preparazione delle diete speciali, quali insaccati privi di proteine del latte/lattosio, prodotti del prontuario AIC, ecc. Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

1. dieta per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo è dovuta la certificazione del medico specialista con la quale generalmente si richiede l'eliminazione degli alimenti e delle preparazioni composite che li contengono, che causano l'allergia.
2. dieta per i soggetti diabetici: gli schemi nutrizionali sono facilmente adattabili tenendo conto di una porzionatura che verrà comunque suggerita dagli ambiti specialistici in cui sono seguiti.
3. dieta per i soggetti affetti da morbo celiaco; i pazienti non possono consumare alimenti contenenti glutine: il gestore del servizio, a richiesta e con certificazione del medico specialista, è tenuto alla preparazione del pasto utilizzando alimenti idonei procurati dalla famiglia;
4. diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti: il gestore del servizio, a richiesta, è tenuto alla preparazione del pasto utilizzando gli alimenti speciali procurati dalla famiglia, secondo la dieta personalizzata calcolata dal medico specialista;
5. diete a restrizione calorica per i soggetti in diverso stato di sovrappeso provvisti di certificazione specialistica;
6. dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (ed. acetone) secondari e disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione e/o soggetti con sindromi postinfluenzale di diverso grado, tutti provvisti di certificato medico. La ditta si impegna, comunque, alla predisposizione delle diete in bianco, senza certificazione medica, previa richiesta scritta del genitore (autocertificazione), qualora venga fatta richiesta al responsabile del Centro di cottura entro le ore 9,00 della giornata. Le diete in bianco, senza certificazione medica, sono concesse per periodi non superiori a n. 3 giorni consecutivi per ciascun utente.

La Ditta è tenuta a fornire, per la preparazione delle diete speciali, almeno i seguenti prodotti alimentari:
- pasta, pane, pangrattato, crackers, farina, base per pizza, pasta per lasagne, gnocchi, paste ripiene senza glutine
- bastoncini di pesce senza glutine
- prodotti del prontuario AIC
- gelato e budino senza lattosio

Le diete speciali dovranno essere elaborate (**gratuitamente**) dal dietista della ditta, che dovrà tenere conto del modello di tabella dietetica standard adottata nelle scuole di appartenenza dell'alunno/a- insegnante in questione; la tabella dovrà riportare il nominativo dell'alunno e corredata da indicazioni comportamentali, specifiche per patologia, dirette agli addetti che operano nel campo della ristorazione scolastica e che devono gestirne, in modo corretto la preparazione e la distribuzione.

Le Diete speciali così redatte dovranno essere trasmesse all'Ente Responsabile del Servizio (Comune) il quale chiederà al SIAN (servizio igiene alimenti dell'Asl) per l'opportuna validazione e valutazione.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione nel rispetto della sicurezza sanitaria del bambino.

Emergenze sanitarie:
qualora si verificassero emergenze di carattere sanitario, che comportino, anche solo a carattere cautelativo, la necessità di escludere dalla tabella dietetica in vigore uno o più prodotti alimentari, la Ditta è tenuta a sostituirli tempestivamente con altri di pari valore nutritivo, concordati con l'Amministrazione Comunale.

La Ditta dovrà fornire un piatto sostitutivo in caso di disgusto totale per i piatti proposti.

Art.11 - MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

I destinatari del servizio sono gli alunni ed il personale scolastico delle scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Ricengo.
Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato alla Ditta aggiudicataria con le modalità di cui all'art.7.
La preparazione dei pasti avverrà presso la cucina ubicata nel plesso scolastico comunale. Tutti i cibi dovranno essere obbligatoriamente preparati nella cucina comunale, mediante il sistema della cucina convenzionale ed essere quindi immediatamente somministrati in refettorio, senza l'utilizzo di prodotti precotti, da personale munito di guanti monouso, cappello e grembiule (la cui dotazione è a carico dell'Appaltatore) attraverso l'utilizzo di attrezzature (vassoi, pinze, mestoli, palette, pentole ecc..) messo a disposizione.
SCUOLA DELL'INFANZIA
Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna e la distribuzione dei pasti, il lavaggio dei piatti nonché la sanificazione dei locali adibiti a mensa per le utenze della Scuola dell' Infanzia. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice. La Ditta deve inoltre prevedere la preparazione e la distribuzione di frutta a metà mattina in luogo di quella di fine pasto.
L'orario previsto della refezione è dalle ore 11.45 alle ore 12.20;
SCUOLA PRIMARIA
Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna e la distribuzione dei pasti, il lavaggio dei piatti nonché la sanificazione dei locali adibiti a mensa per le utenze della Scuola Primaria. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice. La Ditta deve inoltre prevedere la preparazione e la distribuzione di frutta a fine pasto.
L'orario previsto delle refezione è dalle ore 12.40 alle ore 13.30;
L'orario della refezione può essere soggetto a variazione in funzione delle necessità delle scuole e dei servizi. Ciascuna variazione sarà tempestivamente comunicata alla Ditta aggiudicataria.
I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura, stoviglie, anche nella scuola di Infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile) lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.
Al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, l'Appaltatore si obbliga a completare la dotazione dei punti di consegna/cucina/cucinotti, inserendo, a sua cura e spese, le attrezzature che si riveleranno necessarie al fine di garantire un buon servizio (ivi comprese le stoviglie e gli utensili necessari alla consumazione del pasto se mancanti al momento dell'inventario redatto tra le parti o se si rovineranno entro i tempi di gestione del servizio, ed i contenitori per il trasporto dei pasti) Si evidenzia che i contenitori per il trasportato si rendono necessari per conferire i pasti ai centri estivi/persone anziane (qualora il servizio venga richiesto dall'ente) e per conferire i pasti alla scuola in situazioni di eccezionalità.
Annualmente verrà redatto in contraddittorio tra le parti apposito verbale di consistenza ed efficienza delle attrezzature.
Al termine dell'appalto le eventuali attrezzature fornite resteranno di proprietà del Comune.

Art.12 - MODALITA' DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE PASTI

LA PORZIONE NEL PIATTO:

Il concetto di "porzione" è elemento portante nella qualità totale del pasto, sia in termini di conformità ai reali fabbisogni giornalieri di ogni utente, sia in termini di aspettative e di immagine percepita del piatto. Il piatto al consumo è frutto di diverse variabili tra cui: la qualità delle materie prime in termini di tecnologie di conservazione (fresco, surgelato, essiccato, etc), di classe merceologica e di formato; la modalità di stoccaggio delle derrate; i sistemi di preparazione e di cottura che incidono sulla grammatura al cotto.

Le grammature al crudo delle derrate che verranno allegate alle tabelle dietetiche fornite dal Servizio igiene alimenti dell'Ats Val Padana "Indicazioni qualitative, composizione del piatto e grammature" sono da leggersi in chiave indicativa; sono infatti suscettibili di modulazione in relazione alla resa del prodotto, in particolare per le preparazioni per cui i fattori di variabilità sopraccitati possono incidere maggiormente.

Sono inoltre riferite ad alunni delle scuole primarie (età 6-10 anni); per la scuola dell'infanzia è da prevedere una riduzione del 15%.

E' attribuito al concessionario il compito di definire l'effettiva grammatura delle matrici alimentari utilizzate per le preparazioni, in funzione delle grammature al consumo.

- **PRODUZIONE DEL PASTO:** in questa fase deve essere garantita l'attenzione all'igienicità delle operazioni: dovranno essere costantemente effettuate la pulizia e la sanificazione delle attrezzature ed il personale dovrà attenersi alle norme vigenti onde evitare contaminazione del prodotto finito direttamente o attraverso substrati e attrezzature.
- **APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO MATERIE PRIME:**

Durante la fase di ricevimento della merce è sempre indispensabile attuare un controllo all'arrivo, effettuando una verifica dell'etichettatura, la corrispondenza delle merci all'ordine e alle specifiche del capitolato di concessione.

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà essere effettuato presso fornitori selezionati. Le merci dovranno essere mantenute nella loro confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo.

E' fatto obbligo di escludere dall'utilizzo le derrate per cui al momento della preparazione /somministrazione sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce superiori a 30 giorni. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

Per quanto riguarda le indicazioni relative alle caratteristiche delle materie prime fornite, queste devono essere conformi a quanto stabilito dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni; tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi, tali documenti devono essere conservati presso i locali della mensa.

- **CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME:**

Si deve garantire l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, la separazione tra le diverse categorie merceologiche, al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate, la separazione dei resi della merce da inviare in produzione.

- **TEMPERATURE IDONEE DI STOCCAGGIO:**

Derrate	Temperature
Salumi e formaggi stagionati	<+6°C
Latte pastorizzato	<+4°C
Latticini freschi	<+4°C
Carni bovine, suine ecc.	<+4°C
Pollame, conigli	<+4°C
Carni già cotte	<+4°C
Alimenti surgelati e congelati	<-18°C

Dove la separazione di derrate alimentari diverse avviene nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento più deperibile.
I prodotti ortofrutticoli freschi possono essere ben conservati a temperature < +9/+10°C e le uova in luogo fresco ed asciutto.
Lo stoccaggio di eventuali prodotti finiti o prodotti interni di lavorazione dovrà avvenire in luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alle materie prime.
Si riporrà la merce non deperibile in luoghi freschi e asciutti secondo il principio della rotazione delle scorte.
Dovranno essere individuati strumenti per il controllo della temperatura di stoccaggio delle merci.

- **MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:**

Lo scongelamento delle materie prime deve avvenire in cella frigorifera a +2/+4°C (ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali e quali), e comunque nel rispetto delle buone pratiche di utilizzo di tali prodotti. Non è possibile ricongelare pane e materie già decongelate e si subordinerà l'eventuale congelamento delle materie prime fresche a specifica valutazione e verifica preventiva da parte dell'ASL.
La macinatura delle carni deve avvenire con procedure rigorosamente standardizzate, ed in tempi più possibile ravvicinati al consumo.
La sgusciatura di grosse quantità di uova è operazione da evitarsi, ricorrendo alla forma pastorizzata.
Durante tali operazioni occorrerà prestare la massima attenzione al rapporto tempo-temperatura, avendo cura di limitare allo stretto necessario per la loro corretta e completa esecuzione i tempi di esposizione degli alimenti alla temperatura ambiente durante le operazioni più comuni, come la mondatura e l'assemblaggio del cibo pronto per la cottura.
Gli ingredienti più deperibili dovranno essere mantenuti in cella frigorifera fino al loro utilizzo non appena ultimata la preparazione.
Gli affettati, i formaggi già porzionati e i cibi in attesa di essere serviti saranno conservati in contenitori idonei, adeguatamente coperti e protetti.
Nella manipolazione degli ingredienti si effettueranno le operazioni più delicate con l'ausilio di utensili, evitando in ogni caso la manipolazione diretta degli alimenti pronti al consumo. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro; non possono essere utilizzate pentole in alluminio,
I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.
Per verdure e frutta il lavaggio deve avvenire con abbondante acqua corrente per tempi congrui; dopo eventuale uso di coadiuvanti e di disinfettanti è d'obbligo un accurato risciacquo,
La pezzatura degli arrosti e arrotolati verrà calibrata anche in relazione al possibile rischio legato all'incompleta cottura al cuore del prodotto.
Quanto all'intervallo della preparazione delle derrate ed il momento del pasto, è consentito anticipare al giorno prima del consumo le seguenti operazioni:
mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni crude (con successiva conservazione a + 4°C);
pelatura di patate e carote (con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
cottura di torte non a base di creme;
cottura di budini, cottura di arrosti, bolliti, brasati, polpette, solo con dotazione di abbattitore.
La fase di eventuale raffreddamento, che si rende indispensabile per alcune ricette (arrosti, insalate di riso e di pasta, ecc.), andrà avviata nel minor tempo possibile dopo la cottura e, comunque in modo da garantire il raggiungimento di + 8°C nel cuore del prodotto entro 3 ore. Ad operazione conclusa, dovrà seguire refrigerazione a + 4°C in contenitori coperti per il tempo che intercorre tra la preparazione ed il consumo.
La porzionatura a freddo ed il rinvenimento delle preparazioni abbattute dovrà essere effettuata al massimo tre ore prima della distribuzione. Nella scelta di una ricetta è opportuno:
fare in modo che non intercorra più di un determinato intervallo tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo (due ore al massimo in caso di servizio con pasto differito);
privilegiare cotture al forno, al vapore, e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando fritture;
ridurre l'uso del sale e preferire l'uso di aromi vegetali rispetto a prodotti a base di glutammato;
non riciclare oli di cottura;
preparare i primi piatti asciutti immediatamente prima del confezionamento e dell'eventuale trasporto.
Si effettueranno le operazioni evitando qualsiasi possibile contaminazione tra "prodotto sporco" e "prodotto pulito", lavandosi frequentemente le mani e garantendo pulizia e disinfezione di superficie ed utensili dopo l'uso e prima dell'utilizzo.
Dovrà essere garantita la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

▪ **TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE:** In caso di svolgimento di tale servizio, lo stesso dovrà avvenire secondo i criteri di seguito riportati.

I tempi di permanenza nei contenitori/imballaggi del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi; si ritiene comunque che un tempo complessivo (dal trasporto alla distribuzione) superiore ai 30 minuti incida negativamente sugli aspetti organolettici del pasto. Oltre a garantire l'idoneità dei contenitori e degli automezzi, dovranno essere predisposti presso il Centro di distribuzione gli strumenti per un rapido controllo della temperatura dei cibi. Le regole da rispettare sono:

- i cibi caldi sono da mantenere ad una temperatura non inferiore a + 65°C sino alla distribuzione, evitando di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici, di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale;
- i cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a + 10°C;
- la pasta ed il riso asciutti o i risotti destinati al trasporto saranno preferibilmente conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti ai terminali periferici i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici;
- i condimenti quali formaggio ed olio extra-vergine verranno inviati al terminale in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

Il rifornimento della linea dei cibi da parte degli addetti avverrà con sufficiente rapidità nel posizionare i piatti freddi e i piatti caldi negli appositi contenitori.

▪ **LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLAME:** si dovrà garantire la separazione funzionale dei flussi operativi dal ciclo di lavorazione degli alimenti. Tutto il materiale dovrà subire un trattamento adeguato in termini di tempo e temperatura, dopo il quale perfettamente asciutto, sarà ricoverato in sedi opportune fino al riutilizzo.

▪ **PROGRAMMA DI SANIFICAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI**

Un'efficace detersione e sanificazione delle attrezzature richiede che siano utilizzate le procedure del relativo manuale d'istruzione previsto dal D.P.R. 459/96 di attuazione della Direttiva Europea per la Sicurezza delle Macchine 89/392/CEE.

I rifiuti devono essere depositati in contenitori chiudibili, costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili, come ribadito dal capitolo VI dell'Allegato al D. Lgs. 155/97. Dovrà essere effettuata la raccolta differenziata con le modalità stabilite dall'Amministrazione Comunale.

Restano a carico della Ditta concessionaria le spese per la fornitura dei sacchetti nonché l'esposizione all'esterno del fabbricato dei contenitori e dei rifiuti stessi nei giorni prestabiliti.

La ditta concessionaria dovrà provvedere con propri mezzi e con proprio personale alla sanificazione, manutenzione e disinfestazione secondo la tabella di seguito riportata dei locali cucina, dispensa, refettorio, ripostigli e servizi igienici annessi.

In particolare:

- tutte le superfici, i piani di lavoro e le attrezzature richiedono un accurato trattamento, a garanzia del mantenimento dei requisiti di igiene;
- la detersione dovrà garantire l'asportazione delle sostanze grossolane e dei residui alimentari con detergenti idonei, a cui seguirà risciacquo con abbondante acqua potabile;
- la successiva disinfezione dovrà avvenire con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale. I presidi utilizzati dovranno essere compatibili con le lavorazioni e, al fine di ottimizzarne l'efficacia, dovranno essere opportunamente alternati;
- durante le operazioni di pulizia deve essere garantita la protezione dei cibi da possibili contaminazioni;
- il materiale utilizzato per la pulizia deve essere riposto in luogo utilizzato esclusivamente per tale scopo o comunque isolato dal materiale di origine alimentare;
- le parti eventualmente smontate delle attrezzature, insieme agli utensili, potranno sostare, durante la notte, in soluzione disinfettante; il mattino successivo il tutto dovrà essere risciacquato adeguatamente prima dell'utilizzo;
- in caso di ristagni inconsueti, odori anomali, scarichi intasati, drenaggi delle apparecchiature ostruiti, trasudamenti o gocciolamenti da superfici, tubi o condotte, presenza di incrostazioni, crepe o fori, guasti in genere, deve essere fatta tempestiva comunicazione alla stazione del concessionario.

Ulteriori interventi di pulizia, sanificazione, manutenzione e disinfestazione dovranno essere effettuati ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità.

I pasti dovranno essere distribuiti presso i locali indicati nell'art.5, tabella annessa, a cura della Ditta aggiudicataria.

In particolare per i bambini della scuola dell'infanzia e primaria delle classi I e II dovrà essere previsto il servizio di distribuzione al tavolo. Per questi alunni il secondo piatto dovrà essere distribuito dopo il

consumo del primo, in modo da garantire il mantenimento costante delle corrette temperature dei cibi pronti, fino al momento della consumazione.
La distribuzione dei pasti, così come le operazioni di riassetto di refettori, rimarranno a carico dei della ditta appaltatrice.
Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere professionalmente e numericamente adeguato per garantire l'accuratezza del servizio. Dovrà indossare idoneo vestiario (camice bianco, copri capo, calzature, guanti monouso, mascherine, ecc.) e dovrà essere costantemente aggiornato secondo le vigenti leggi in materia sanitaria.
La Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi all'assunzione, alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.
Il personale addetto alla distribuzione, prima di somministrare i pasti dovrà effettuare tutte le procedure igieniche e di prevenzione rischi HACCP.

Art.13 - PULIZIA E RIASSETTO DEL REFETTORIO – VARIE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro cottura e i refettori, al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'Esecutore e conservate presso i rispettivi locali, inserite in un programma delle pulizie.
Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.
L'Appaltatore, giornalmente, una volta concluse le operazioni di preparazione e confezionamento pasti nel centro cottura e quelle di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia:

- lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie (a solo titolo esemplificativo: tegameria, utensileria, attrezzature varie, posate, bicchieri, caraffe, piatti ecc.);
- riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature e arredi utilizzati per la preparazione e la distribuzione compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, se presenti;
- pulizia e sanificazione dei locali cucina e dei refettori, compresi i pavimenti;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori.

Il personale della Ditta aggiudicataria dopo aver provveduto ad apparecchiare il refettorio ed alla distribuzione dei pasti come sopra descritto, dovrà effettuare il lavaggio delle stoviglie (e di ogni altro utensile adoperato) e della biancheria, nonché la pulizia ordinaria ed il riassetto del refettorio e delle classi utilizzate per il pasto, con proprio materiale di consumo (detersivi, strofinacci ed ogni altro prodotto necessario).
Dovranno essere altresì mensilmente effettuate le operazioni di pulizia dei vetri e dei serramenti interni ed esterni dei refettori, del centro cottura e dei locali annessi. Tutti i trattamenti di pulizia devono avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia, secondo il piano di sanificazione che la ditta si impegna ad adottare e ad applicare. La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma a quanto stabilito dal Comune e dall'autorità sanitaria. Compete altresì alla ditta aggiudicataria lo smaltimento dei rifiuti in forma differenziata nei cassonetti posti all'esterno delle cucine.

Art. 14 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta deve prelevare giornalmente gr.100 di ogni pietanza somministrata, confezionarli singolarmente in sacchetti sterili e riporli in cella frigorifera e/o congelatore per 48 ore successive alla distribuzione. L'inosservanza di questa prescrizione costituisce motivo di recesso unilaterale e senza preavviso dal contratto da parte del Comune, che provvederà alla denuncia ai competenti organi giudiziari.

Art. 15 - ANALISI E CONTROLLI

Alle linee produttive di tutti i prodotti a rischio di contaminazione microbica e durante le fasi successive di somministrazione dei pasti, dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo di rischio HACCP.
Qualora i pasti non risultassero conformi per numero e/o qualità a quanto richiesto la Ditta ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione o integrazione, in modo da non compromettere il normale svolgimento del servizio.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso controlli presso il centro ristoro comunale, incaricando eventualmente anche esperti esterni all'Ente, per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto.

Art 16 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto sopra esposto, alla ditta compete:

a) provvedere alla fornitura e allo stoccaggio delle derrate alimentari e dei prodotti necessari per la produzione dei pasti e per il ripristino giornaliero di tutte le attrezzature utilizzate;
b) le spese relative all'acquisto di tovagliato, stoviglie, pentolame, bicchieri, padelle ecc. per la preparazione dei pasti e la distribuzione degli stessi - I piatti devono essere di melanina/ceramica e le posate in acciaio inox. Presso i locali di ristorazione scolastica dovrà essere comunque sempre disponibile un idoneo numero di stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate) da utilizzare in caso di necessità;
c) le spese relative ai contenitori termici, anche monoporzione, da usare per il trasporto dei cibi ;
d) il controllo di qualità delle materie prime;
e) il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti;
f) la redazione e presentazione agli organi competenti del " piano di autocontrollo";
g) presentazione della S.C.I.A. mediante lo sportello SUAP per il territorio del Comune di Ricengo;
h) il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
i) la preparazione ed il confezionamento del pasto nel rispetto dei menù approvati dall'ATS competente e nel rispetto delle caratteristiche degli alimenti indicate negli allegati al presente capitolato, presso la cucina del centro ristoro comunale, in particolare si precisa che per ogni pasto dovrà essere fornita adeguata quantità d'acqua oligominerale per l'utenza ed un panino per ogni utente;
j) per le scuole dell'infanzia e primaria (classi I e II) predisposizione del refettorio/classi preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti al tavolo, la pulizia ed il riordino del refettori/classi, il lavaggio ed il riordino delle stoviglie, la gestione dei rifiuti;
k) per le scuole primaria (classi III - IV e V) e per gli altri utenti autorizzati alla fruizione del servizio: predisposizione del refettorio/classi, preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento dei pasti alla linea self service, la pulizia ed il riordino del refettorio/classi, il lavaggio ed il riordino delle stoviglie, la gestione dei rifiuti;
l) integrare, laddove necessario le attrezzature presenti nella cucina e nei refettori. Tutte le macchine e le attrezzature impiegate nell'espletamento del servizio dovranno essere conformi a norma di legge;
m) effettuare ogni manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e gli impianti del centro cottura;
n) fornire, se mancanti, i vassoi in plastica, tovaglie e tovaglioli di carta, olio, aceto, pepe e tutti i condimenti previsto dai menù approvati dall'ATS;
o) assegnare al servizio personale in possesso dei requisiti igienicosanitari previsti dalla normativa vigente anche relativamente alle certificazioni COVID ed adeguatamente formato, trasmettendo il relativo elenco nominativo all'Amministrazione Comunale;
p) la pulizia e il riassetto giornaliero delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione e per la distribuzione dei pasti, la pulizia completa dei locali riservati alla cucina, al refettorio ed ai servizi igienici annessi, comprese le pulizie straordinarie e periodiche. Nella pulizia è compreso l'onere della fornitura dei detersivi, compresi quelli per la lavastoviglie e per la detersione del forno, della relativa attrezzatura, nonché del materiale di facile consumo (asciugapiatti, asciugamani, sapone, carta igienica);
q) effettuare una pulizia straordinaria dei locali (comprendente lavaggio e disinfezione di attrezzature, arredamenti, pareti, porte, finestre, ecc.) prima dell'inizio del servizio e al termine dell'anno scolastico, dandone preventiva comunicazione al Comune affinchè possa provvedere ai relativi controlli;
r) eventuali operazioni di sanificazioni, disinfestazione e/o derattizzazione necessarie per il mantenimento delle condizioni di sicurezza igienica del centro ristoro;
s) effettuare, nel corso di ogni anno di appalto, un servizio di rinfresco/ristoro in occasione dell'open day scolastico o altra manifestazione inerente il servizio scolastico, in quantità tale da soddisfare tutta l'utenza interessata e invitata all'evento, da forniture sul posto. Sarà cura della stazione appaltante comunicare per tempo tale data al fine della possibile predisposizione di quanto richiesto.

t) garantire la qualità del pasto, la corretta applicazione dei menù e delle tabelle dietetiche ed il rispetto di tutte le norme igienico- sanitarie vigenti in materia.
u) rispettare l'applicazione delle procedure HACCP e ISO 9000;
v) attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative, infortunistiche e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e alla località in cui si svolge il servizio;
w) le spese di assicurazione per la responsabilità civile nei confronti degli utenti che prendano parte alla refezione nonché nei confronti dell'Amministrazione Comunale stessa contro tutti i possibili rischi derivanti ai commensali dalla somministrazione e consumazione dei pasti;
x) l'analisi dell'acqua della cucina con periodicità stabilita nel manuale HACCP redatto a cura della ditta affidataria, e manutenzione ordinaria dell'erogatore di acqua microfiltrata presente nel refettorio;
y) l'organizzazione del servizio, anche nei casi di sciopero o di forza maggiore, seppure in forma più semplificata;
z) osservare le disposizioni del D. Lgs. 81/2008 e seguenti. L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile della sicurezza.
aa) comunicare il nominativo del coordinatore responsabile del servizio, che dovrà essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale durante la fascia oraria che coincide con l'inizio dell'orario scolastico sino al termine del ciclo di erogazione del servizio.

Art 17 – PERSONALE – IGIENE DEL PERSONALE, IDONEITA' SANITARIA E RELATIVE NORME

Le operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, ecc. saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della Ditta. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato, deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione ed inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.
La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un incaricato della gestione con mansione di Direttore o qualifica adeguata. Il Direttore del servizio deve mantenere un costante contatto con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio.
Prima dell'inizio del servizio la Ditta deve comunicare al Comune l'elenco dei nominativi di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle rispettive qualifiche.
La Ditta sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.
La Ditta fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia d'igiene: tute o sopravvesti di colore chiaro, cuffia che deve contenere la capigliatura, guanti, durante le ore di servizio.
Durante le ore di servizio il personale non deve indossare alcun effetto personale (anelli, orecchini, ecc.) e non deve avere unghie smaltate al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare la propria igiene personale, prestando molta attenzione all'igiene delle mani, del vestiario, ecc.
Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26/03/1980 e successive modifiche, nonché quanto previsto dal D.Lgs.155 del 26/05/1997 ,dal Decreto del Dirigente U.O. 1° agosto 2002 n.14833 "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", nonché dalle Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.
Comunque tutte le norme vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.
Gli incaricati del servizio dovranno rispettare tutte le norme previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici in vigore presso il Comune di Ricengo che viene esteso per competenza anche ai fornitori di servizi.

Art 18 - ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Restano a carico della stazione appaltante:

- gli oneri relativi alla messa a disposizione di adeguati locali per la preparazione e somministrazione dei pasti, con relativo arredo;
- la manutenzione straordinaria dei locali mensa di proprietà del Comune;

- le spese per fornitura di gas metano, acqua ed energia elettrica (gas, acqua, luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio;
- il servizio di ritiro presso l'edificio mensa sia dei rifiuti normali che speciali;
- la copertura assicurativa della struttura, fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria.

Art. 19 - STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

Il Comune mette a disposizione della ditta i locali e tutte le attrezzature del Centro cottura presso il polo scolastico. La ditta appaltatrice dovrà integrare l'attrezzatura esistente a sue complete spese. Al termine dell'appalto dovrà restituire tutte le attrezzature, ricevute e successivamente installate, nello stesso stato di conservazione, salvo il normale deperimento d'uso.
Sono a carico del Comune le spese di manutenzione straordinaria degli immobili.
Sono invece a carico della Ditta i costi riguardanti la manutenzione straordinaria delle attrezzature e dei macchinari (ivi compresi quelli di proprietà del Comune), nonché l'onere relativo alla loro integrale sostituzione, qualora ne sorgesse l'effettiva necessità.
La Ditta si assume comunque la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.
La Ditta provvederà, inoltre, alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei materiali e delle attrezzature ad essa assegnati, impegnandosi a sostituire le parti difettose, danneggiate o consumate.
Il materiale che, all'atto della consegna risultasse in cattivo stato di conservazione, sarà scartato o ne verrà fatta apposita segnalazione al Comune; pertanto tutto il materiale preso in consegna al momento dell'avvio della gestione e per il quale non si sono avute segnalazioni, si intende in buono stato di conservazione.
In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione, ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze, il gestore sopperirà con la necessaria sostituzione, entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della Ditta, l'Amministrazione provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale e risarcimento danni.
La Ditta non può apportare modificazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti di proprietà comunale senza avere preventivamente concordato tali modifiche con l'Amministrazione e avere ottenuto una apposita autorizzazione scritta. L'eventuale ripristino dello stato di fatto è a carico della Ditta, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal capitolato soggetti a penale.

ART. 20 RESPONSABILITA' - ASSICURAZIONI

Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti la Ditta appaltatrice del presente servizio assume la qualità di "Impresa Alimentare" come definita dal Regolamento CE n. 17/82. E' posto quindi a carico dell'impresa appaltatrice l'individuazione dell'operatore del sistema alimentare" tenuto all'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti ed all'assunzione delle relative responsabilità. Il Comune di Ricengo non potrà essere considerato responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico della ditta ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni poste a carico del Comune per tali violazioni saranno poste a carico della ditta appaltatrice, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.
L'impresa aggiudicataria solleva pertanto l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e si impegna a stipulare una polizza assicurativa contro i danni a cose e persone, nonché contro la responsabilità civile verso terzi per fatto causato direttamente o indirettamente in dipendenza del proprio operato (tale assicurazione dovrà essere presentata all'atto della stipulazione del contratto).

ART. 21 – DIRITTO DI CONTROLLO E ORGANISMI PREPOSTI

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del capitolato di Concessione, la rispondenza tra il Sistema operativo di autocontrollo ed il Piano documentale di autocontrollo realizzato dalla Ditta e presentato all'Amministrazione Comunale.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di controllo devono essere rimessi al Comune di Ricengo; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori di Analisi a tale scopo individuati.
Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard, la Ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.
La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

- **ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono:
- U.O. di Prevenzione Collettiva della ATS competente per il territorio;
- Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento ATS competente per il territorio;
- Tecnici specializzati nominati ad uopo dall'Amministrazione Comunale
- Dipendenti dell'ufficio scuola
- Componenti della Commissione Mensa.

Le autorità della U.O. di Prevenzione Collettiva della ATS competente, nonché il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento ATS, eseguiranno controlli igienico sanitari relativi al rispetto delle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza degli alimenti e bevande vigenti, con particolare attenzione al sistema preventivo di autocontrollo implementato dalla Ditta.
L'Amministrazione Comunale si avvale del servizio della ATS competente per il territorio per il controllo sul personale. A tali servizi la normativa vigente riserva la possibilità di ricerca, tra il personale degli individui portatori di germi patogeni. I soggetti che risulteranno positivi saranno allontanati dal servizio per tutto il periodo necessario alla bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.
Le disposizioni bandite in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni devono essere immediatamente recepite. L'inosservanza di tali disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Amministrazione Comunale di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

- **CONTROLLO DEI TECNICI DEL COMUNE**

I controlli espletabili dai tecnici del Comune sono:
Controlli a vista del servizio: a titolo esemplificativo si indicano come oggetto del controllo:
- Controllo della quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (da verificarsi su una media di 5 porzioni sottratte del peso degli involucri);
- Controllo del rispetto delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- Modalità di valutazione dei fornitori;
- Modalità di controllo al ricevimento delle derrate acquistate;
- Controllo delle modalità di stoccaggio della merce;
- Controllo della temperatura di servizio delle celle;
- Controllo della data di scadenza dei prodotti;
- Controllo delle modalità di lavorazione delle derrate;
- Controllo delle modalità e delle temperature di cottura;
- Controllo delle modalità e delle temperature di veicolazione e distribuzione del pasto;
- Controllo del funzionamento degli impianti;
- Controllo dello stato igienico degli impianti delle attrezzature, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
- Controllo dello stato igienico dei locali, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
- Controllo dello stato igienico della zona esterna circostante i locali, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
- Controllo del comportamento e dello stato igienico degli addetti;
- Controllo della presentazione e della gradibilità dei piatti;
- Controllo delle modalità di sanificazione;
- Controllo delle registrazioni derivanti dall'applicazione del sistema di autocontrollo.

Controlli analitici: durante i controlli, Ì tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.
I controlli potranno dar luogo a blocco delle derrate. I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire le derrate oggetto di blocco in un magazzino o in cella frigorifera, se deperibile, ed a far apporre un cartello di identificazione con su scritto "IN ATTESA DI ACCERTAMENTO".
L'Amministrazione Comunale provvederà entro 2 gg. a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dame tempestiva comunicazione alla Ditta.
Qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta concessionaria verranno addebitate le spese di analisi.
I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.
Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
Nulla potrà essere richiesto, all'Amministrazione Comunale, per le quantità di campioni prelevati.
I tecnici effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia.
L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta.
Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.
L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.
Se entro dieci giorni dalla data di comunicazione la Ditta non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme previste dal contratto.

Art. 22 - SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto del presente capitolato, a pena di risoluzione immediata del contratto.
In caso di subappalto non autorizzato, il Contratto sarà risolto di diritto.
La cessione del contratto è vietata, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120 comma 1 lett. d) n. 2) del D lgs. 36/2023.

Art. 23 – PAGAMENTI

Il pagamento avverrà, entro giorni 30 dalla presentazione della fattura mensile, previo accertamento della regolare esecuzione degli adempimenti contrattuali, del numero dei pasti somministrati e delle verifica della regolarità contributiva dell'azienda.
Le fatture devono riferirsi solo ed esclusivamente al numero dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento decurtati delle gratuità per gli insegnanti offerti in sede di gara.
Ai fini delle norme relative alla fatturazione elettronica si indica quale codice univoco dell'ufficio destinatario di tale documento il seguente: UF4DPK e il CIG.

Art. 24 - MODIFICHE AL CONTRATTO

Nessuna variazione o addizione al servizio può essere introdotta dall'Esecutore se non è preventivamente approvata dalla Stazione Appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti indicati all'art.120 del D.Lgs 36/2023.
L'Appaltatore ha l'obbligo di eseguire tutte le varianti e modifiche ritenute opportune dalla Stazione Appaltante, purché non mutino sostanzialmente la natura dei servizi compresi nell'Appalto.
Sono, altresì, ammesse modifiche ai sensi dell'art 120, comma 5.
Ai sensi dell'art. 120 comma 9 la Stazione Appaltante può sempre ordinare l'esecuzione dei servizi in misura inferiore rispetto a quanto previsto nel Capitolato d'appalto, nel limite di un quinto dell'importo di contratto, come determinato ai sensi del presente articolo e senza che nulla spetti all'Appaltatore a titolo di indennizzo.
E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 25- ADEMPIMENTI FUNZIONALI ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Sempre dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare, nei termini assegnati e decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione di convocazione della stipula del Contratto, pena la decadenza dell'aggiudicazione, la seguente documentazione necessaria alla stipulazione del Contratto, ove non già prodotta in sede di partecipazione alla gara:

- i dati anagrafici del titolare o legale rappresentante, di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dei loro conviventi;
- le garanzie definitive;
- polizza assicurativa

Il Coordinatore della mensa avrà il ruolo di referente per l'Amministrazione e per gli aspetti operativi anche verso le scuole, con il compito di coordinamento generale del servizio e dovrà rappresentare l'Impresa qualora si renda necessario notificare qualunque disposizione verbale ed urgente.
Nel caso in cui l'Appaltatore non adempia nel termine predetto o produca incompleta o inadeguata documentazione, la Stazione Appaltante assegna un ulteriore termine, non superiore a 10 giorni. In caso di ulteriore inadempienza, senza giustificato motivo, la Stazione Appaltante incamera la garanzia provvisoria ed ha la facoltà di interpellare il soggetto che segue nella graduatoria formatasi in sede di gara. Il tutto fatto salvo la eventuale segnalazione alle Autorità Competenti.
La sottoscrizione del contratto deve essere effettuata nel termine previsto dall'art. 55 del D.Lgs 36/2023 (30 giorni per gli affidamenti sotto la soglia di cui all'art. 50) e dall'art. 18 del D.Lgs 36/2023 (60 giorni per l'affidamento sopra la soglia di cui all'art. 50). Ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023 qualora la stipulazione del contratto non avvenga nei termini sopra indicati, l'Appaltatore può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato alla Stazione Appaltante. In tal caso l'Appaltatore ha diritto unicamente al rimborso delle spese contrattuali documentate per addivenire alla stipula del contratto, allo svincolo della garanzia provvisoria eventualmente rilasciata, con esclusione di ogni altro compenso o indennizzo.
In caso di mancata stipula del contratto per causa imputabile all'Appaltatore la Stazione Appaltante procede all'escussione della garanzia provvisoria, se prevista; in tal caso l'Esecutore non ha diritto al rimborso delle spese sostenute per addivenire alla stipulazione del contratto.
Prima della stipula del Contratto, la Stazione Appaltante ha diritto ad avviare il contratto ai sensi dell'art. 50, comma 6, e dell'art. 17, commi 8 e 9, del D.Lgs 36/2023, come precisato all'art. 28.1.
Nel caso di mancata stipula del contratto, ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023, l'Impresa ha diritto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti in base ai prezzi di aggiudicazione.

Art. 26- PENALITÀ

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali applicherà sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme secondo il seguente criterio:

- € 100,00 per la prima violazione-inadempimento
- € 200,00 per la seconda violazione-inadempimento
- € 300,00 per le successive violazioni-inadempimenti.
- Dopo la quarta violazione-inadempimento il Comune ha la facoltà, previo specifico procedimento, di dichiarare la decadenza per inadempimento del presente contratto, con conseguente risoluzione in danno della medesima. Resta fatta salva la risarcibilità dei danni, comunque subiti dal Comune in conseguenza delle violazioni-inadempimenti.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Impresa appaltatrice, le quali dovranno pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.
In nessun caso saranno accettate giustificazioni legate a situazioni soggettive afferenti all'organizzazione in tema dell'impresa aggiudicataria. Si riporta di seguito un elenco, non esaustivo, delle tipologie di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri di seguito meglio precisati:

1. mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
2. grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle ASL;
3. prodotti non conformi alle tabelle e non tempestivamente sostituite;
4. prodotti risultati scaduti alla data dì consegna;
5. presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;

6. mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
7. personale inferiore ai parametri stabiliti;
8. carenti condizioni igieniche del mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
9. ogni altro inadempimento rispetto a disposizioni previste dal presente Capitolato ovvero da prassi instaurate nel corso dell'esecuzione contrattuale successivamente con l'Amministrazione Comunale;

Per ciascun episodio di inadempienza verificatosi, qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad es. un primo piatto, o frutta o bevanda) sarà applicata una penalità pari al 10% del compenso dovuto su tutta la fornitura di pasti della giornata nella scuola servita dall'appaltatore. Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio (quindi tutti i piatti previsti o di carattere generale quali la pulizia o le carenze di personale), si applicherà una penale pari al 50% del costo dei pasti fomiti, o che avrebbero dovuto essere preparati e somministrati in quel giorno. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Dopo l'applicazione della quinta penalità nel medesimo anno di riferimento, l'Amministrazione Comunale potrà, a proprio insindacabile giudizio, risolvere il contratto. Per ottenere il rimborso delle spese, il pagamento delle penalità e la rifusione dei danni, si ribadisce che l'Amministrazione Comunale potrà avvalersi di trattenute sui crediti per forniture già compiute o sulla cauzione, che dovrà essere reintegrata entro 10 (dieci) giorni dall'avviso dell'Amministrazione.

Art. 27 - CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

L'Appaltatore, ai sensi degli articoli 53 del D.Lgs 36/2023, per la sottoscrizione del contratto deve costituire, una garanzia denominata «garanzia definitiva», a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione.
La garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 53, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, sarà pari al 5% dell'importo di contratto (IVA esclusa).
La garanzia è prestata:

- per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto;
- per il risarcimento dei danni e delle somme spese dalla Stazione Appaltante a causa dell'inadempimento alle obbligazioni stesse;
- per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore;

per il risarcimento dei danni e delle somme spese dalla Stazione Appaltante a causa dell'inadempimento dei subappaltatori, subcontraenti e coloro che, a vario titolo, per conto dell'Appaltatore hanno concorso alla realizzazione dell'opera.
La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione e, in caso di sostituzione con ritenute sulle rate di pagamento, secondo le modalità previste dai successivi commi.
La Stazione Appaltante può richiedere all'Appaltatore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui certificati di pagamento da corrispondere.
È fatta la salva la facoltà della Stazione Appaltante di opporsi alla sostituzione della garanzia, qualora ricorrano motivate ragioni di rischio dovute a particolari caratteristiche dell'appalto o a specifiche situazioni soggettive dell'esecutore dei servizi.
Le ritenute di cui al precedente comma sono svincolate dalla Stazione Appaltante all'emissione del certificato di regolare esecuzione.
La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della garanzia provvisoria .
La garanzia definitiva è progressivamente svincolata secondo le disposizioni del D.Lgs 36/2023
Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto ed alla stipulazione del relativo contratto (IVA eccettuata), sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 28 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di

inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, le seguenti ipotesi:

a. apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta;
b. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della gestione;
c. inosservanza, accertata dalle autorità di controllo o dai funzionari dell'amministrazione appaltante, delle norme igienico - sanitarie in una qualsiasi delle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e di riassetto, pulizia, sanificazione delle attrezzature e dei locali;
d. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
e. casi di intossicazione alimentare ove la dita non dimostri di aver fatto tutto quanto era possibile, usando della necessaria perizia, per evitare gli eventi;
f. utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
g. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
h. gravi danni prodotti ad impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione;
i. perdita dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
j. ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 CC.;
k. in caso di mancata adozione delle misure necessarie al ripristino nella richiesta qualità del servizio, dopo l'applicazione di almeno tre penali, anche per inadempienze diverse.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, oltre che nel risarcimento dei danni per i maggiori costi conseguenti all'adozione delle misure necessarie a garantire la continuità del servizio, alla stipulazione di un eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Art. 29 – CONTROVERSIE

In caso di controversie, inerenti l'interpretazione e l'applicazione del contratto di appalto, oltre che delle norme previste nel C.S.A., si disporrà, inizialmente, un tentativo di bonaria composizione della lite.
Decorsi due mesi dal tentativo, rimasto senza alcun positivo esito in merito alla definizione della lite, le parti sono libere di adire all'Autorità Giurisdizionale Ordinaria, territorialmente competente.

Art. 30 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto in sede di contratto di appalto e nel presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia, compreso il Codice dei Contratti pubblici.

ALLEGATI:

- informazioni di riferimento per indicazioni ATS VAL PADANA consultabili al link: https://www.ats-valpadana.it/alimentazione