



PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ALLEGATO 5
CAPITOLATO TECNICO

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO	4
SEZIONE I DISPOSIZIONI GENERALI	4
Art. 1 - Definizioni	4
Art. 2 - Oggetto dell'appalto	5
Art. 3 - Importo e divisione in lotti	6
Art. 4 - Corrispettivi.....	7
Art. 5 - Durata dell'appalto	9
Art. 6 - Atto di regolamentazione del servizio	9
Art. 7 - Prenotazione dei pasti.....	11
Art. 8 - Tipologia dell'utenza	11
Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio.....	11
Art. 10 - Cause di interruzione del servizio	12
Art. 11 - Devoluzione dei pasti preparati ma non distribuiti.....	13
Art. 12 - Fornitura documentazione per contributi UE	14
SEZIONE II STOVIGLIE	14
Art. 13 - Dotazione prevista per la consumazione dei pasti	14
Art. 14 - Caratteristiche delle stoviglie	15
SEZIONE III PERSONALE.....	15
Art. 15 - Organico.....	15
Art. 16 - Addestramento e formazione del personale	18
Art. 17 - Regole di comportamento	18
Art. 18 - Vestiario	19
Art. 19 - Comportamenti non conformi	19
Art. 20 - Igiene del personale.....	20
TITOLO II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE.....	20
Art. 21 - Caratteristiche delle derrate alimentari.	20
Art. 22 - Tipologia delle derrate alimentari.....	21
Art. 23 - Derrate di emergenza	23
Art. 24 - Composizione e preparazione dei pasti.....	23
Art. 25 - Variazioni di menu	23
Art. 26 - Diete speciali	24
TITOLO III - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	25
SEZIONE I APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE DERRATE	25
Art. 27 - Ricevimento e conservazione delle derrate	25
Art. 28 - Preparazione e cottura	26
Art. 29 - Conservazione dei pasti campioni	27
TITOLO IV – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	27
Art. 30 - Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature.....	28
Art. 31 - Consegna dei locali	29
Art. 32 - Divieto di cambio della destinazione d'uso.....	30
Art. 33 - Oneri del fornitore.....	30
Art. 34 - Oneri dell'Amministrazione contraente	31
Art. 35 - Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria.....	31
Art. 36 - Orari di consumazione.....	33
Art. 37 - Confezionamento e trasporto	34
Art. 38 - Mezzi adibiti al trasporto	34

Art. 39 - Piano dei trasporti.....	34
TITOLO V - SERVIZI ACCESSORI	35
SEZIONE I DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	35
Art. 40 - Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli ...	35
Art. 41 - Sporzionamento e distribuzione	36
Art. 42 - Distribuzione con il sistema del self-service	37
Art. 43 - Distribuzione del pasto dieta per motivi di salute	37
Art. 44 - Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature.....	38
Art. 45 - Pulizie periodiche.....	39
Art. 46 - Divieti	39
Art. 47 - Pulizie esterne.....	39
Art. 48 - Rifiuti	39
Art. 49 - Servizi igienici e spogliatoi	40
Art. 50 - Controlli e penali	40
Art. 51 - Autocontrollo igienico.....	42
Art. 52 - Organismi di partecipazione	42
Art. 53 - Indicatori di soddisfazione.....	43
Art. 54 - Programmi sperimentali e di educazione alimentare.....	43

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

SEZIONE I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

- Intercent-ER: l'Agenzia Regionale deputata all'acquisto di beni e servizi per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna;
- Fornitore: l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio risultata/o aggiudicataria/o e che conseguentemente sottoscrive la Convenzione con l'Agenzia Regionale Intercent-ER, obbligandosi a quanto nella stessa previsto e, comunque, ad eseguire gli Ordinativi di Fornitura;
- Servizio di Ristorazione Scolastica: il Servizio di Ristorazione per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna, reso mediante produzione dei pasti presso le cucine delle Amministrazioni Contraenti;
- Amministrazione/i contraente/i: le Pubbliche Amministrazioni presenti sul territorio regionale che intendano utilizzare la Convenzione stipulata tra Intercent-ER e il fornitore, nei limiti dell'importo massimo stabilito per ciascun lotto. L'Amministrazione contraente può demandare alcune attività previste dal presente Capitolato alle Autorità scolastiche;
- Ordinativo di Fornitura (i.e. contratto): il documento, disponibile sul Sito di Intercent-ER, con il quale le Amministrazioni, attraverso le Unità Ordinanti, previa redazione e sottoscrizione dell'Atto di Regolamentazione del Servizio, stipulano il proprio contratto con il fornitore, impegnandolo all'esecuzione della prestazione richiesta ed indicando il quantitativo richiesto e il luogo di esecuzione;
- Atto di Regolamentazione del Servizio: l'atto, preliminare all'emissione dell'Ordinativo di fornitura (OdF) sottoscritto congiuntamente dal fornitore e dalle Amministrazioni contraenti, nel quale vengono definite e dettagliate le prestazioni richieste e conseguentemente le modalità di erogazione ed i prezzi, nei limiti della Convenzione, del presente Capitolato tecnico e dell'offerta del fornitore;
- Autorità Scolastica: il legale rappresentante dell'istituzione Scolastica;
- Parti: l'Amministrazione contraente ed il fornitore;
- Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati, contenente le condizioni di prestazione del servizio;
- Servizio di ristorazione base: l'articolazione minima del Servizio che sarà richiesta dalle singole Amministrazioni Contraenti;

- Servizio aggiuntivo: il servizio che potrà essere richiesto, secondo esigenza, dalle singole Amministrazioni Contraenti in aggiunta al servizio base;
- Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- Pasto: l'insieme delle preparazioni consumate da ogni bambino. Comprende, oltre al pranzo, lo spuntino di metà mattina e/o la merenda;
- Pranzo: la consumazione principale;
- Cucina: la struttura appartenente alla singola Amministrazioni contraente, autorizzata per la preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi di consumo;
- Centro refezionale: la struttura scolastica che usufruisce del servizio;
- Refettori: i locali delle Amministrazioni contraenti ove avviene la consumazione dei pasti;
- Locali di servizio: i locali attigui alle cucine e ai refettori, quali: dispense, servizi igienici, luoghi di deposito o stoccaggio, ecc..;
- Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. Ai fini del presente Capitolato si considerano stoviglie anche le cassette o simili per il trasporto dei pasti;
- Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- Attrezzature: macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto, distribuzione dei pasti, quali: cappe, frigoriferi, lavastoviglie, forni, carrelli termorefrigerati, ecc..;
- Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, mobili, ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la fornitura del servizio di ristorazione scolastica, con preparazione dei pasti da eseguire presso strutture (cucine) messe a disposizione dalle Amministrazioni contraenti, nonché dei servizi complementari, da rendere a favore delle Amministrazioni di cui al comma 5 lett b) dell'art. 19 della LR dell'Emilia Romagna n. 11 del 25/05/2004 e ss.mm, ubicati sul territorio Regionale.

Il fornitore dovrà provvedere, nei limiti dei quantitativi di pasti richiesti dalle Amministrazioni contraenti mediante i singoli Ordinativi di Fornitura (i.e. contratto) e nei limiti massimi previsti per ciascun lotto, ad erogare il servizio, secondo le modalità ed i termini specificati nel presente Capitolato e suoi allegati e nell'Atto di regolamentazione del servizio.

Art. 3 - Importo e divisione in lotti

L'appalto è diviso nei seguenti 9 (nove) lotti territoriali:

Lotto 1 Comuni Prov. Piacenza
Lotto 2 Comuni Prov. Parma
Lotto 3 Comuni Prov. Reggio Emilia
Lotto 4 Comuni Prov. Modena
Lotto 5 Comuni Città Metropolitana Bologna
Lotto 6 Comuni Prov. Ferrara
Lotto 7 Comuni Prov. Ravenna
Lotto 8 Comuni Prov. Forlì Cesena
Lotto 9 Comuni Prov. Rimini

I quantitativi in gara devono intendersi indicativi. Essi sono stati infatti calcolati sulla base di una rilevazione effettuata tra tutti i Comuni, e loro Unioni, della Regione Emilia-Romagna, non avente comunque carattere vincolante, ai fini dell'adesione alla Convenzione.

Ciò ha determinato un importo ed un quantitativo presunti per ogni lotto pari a:

	Lotto 1 Comuni Provincia di Piacenza	Lotto 2 Comuni Provincia di Parma	Lotto 3 Comuni Provincia di Reggio Emilia	Lotto 4 Comuni Provincia di Modena	Lotto 5 Comuni Città Metropolita na Bologna	Lotto 6 Comuni Provincia di Ferrara	Lotto 7 Comuni Provincia di Ravenna	Lotto 8 Comuni Province di Forlì e Cesena	Lotto 9 Comuni Provincia di Rimini
N. pranzi annuali	172.615	256.139	532.532	617.386	793.212	156.323	195.695	813.430	208.202

N. spuntini annuali (bambini da 1 a 6 anni)	84.000	68.000	257.000	242.000	254.000	68.000	85.000	351.000	119.000
N. merende annuali (bambini da 1 a 6 anni)	84.000	68.000	257.000	242.000	254.000	68.000	85.000	351.000	119.000
Importo del lotto	4.936.789	7.325.575	15.230.415	17.657.240	22.685.863	4.470.824	5.596.884	23.264.098	5.954.577

Art. 4 - Corrispettivi

L'importo pagato da ogni singola Amministrazione contraente sarà calcolato in funzione del servizio di ristorazione base e, se scelto del servizio aggiuntivo richiesto e in rapporto al numero di pasti, ordinati e prodotti giornalmente, in base alle presenze giornaliere. Giornalmente il fornitore dovrà trasmettere alle Amministrazioni contraenti il resoconto dei pranzi, spuntini e merende prodotti ed erogati il giorno precedente.

I prezzi saranno quelli offerti dal fornitore in sede di gara, precisamente:

n.	Produzione pasti al giorno
1	prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine fino a 200 pasti
2	prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine da 201 a 500 pasti
3	prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine da 501 a 1000 pasti
4	prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine da 1001 a 2000 pasti

5	prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine oltre 2000 pasti
n.	Gestione refettori
7	prezzo per gestione di 1 refettorio
8	prezzo per gestione di 2 refettori
9	prezzo per gestione da 3 a 4 refettori
10	prezzo per gestione da 5 a 7 refettori
11	prezzo per gestione da 8 a 12 refettori
12	prezzo per gestione da 13 a 20 refettori
13	prezzo per gestione da 20 a 30 refettori
14	prezzo per gestione oltre 30 refettori
n.	Trasporto con automezzi
15	trasporto

Ciascun prezzo corrisposto dalle Amministrazioni contraenti, sarà dato da:

- § il prezzo per una delle alle voci da 1 a 6,
- § oltre al prezzo per una delle voci da 7 a 14 (a seconda del numero dei refettori che fanno capo a quella cucina),
- § il prezzo per il trasporto con automezzi, se richiesto.

Per esempio: se un'Amministrazione possiede due cucine, otterrà i seguenti 2 prezzi:

- § cucina A) da 250 pasti e 2 refettori = somma voci 2 e 8;
- § cucina B) da 800 pasti e 10 refettori = somma voci 3 e 11,

oltre al prezzo per il servizio di trasporto per i pasti interessati.

Al fornitore sarà altresì riconosciuta una maggiorazione sul prezzo finale del pasto per eventuali servizi di fornitura/sostituzione/manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, secondo quanto concordato a norma del successivo art. 30 comma 1 lett. d) punto 2.

E' fatta sempre salva la facoltà di un Comune di concordare col fornitore l'applicazione di un unico prezzo per tutti i pasti, risultante dalla media ponderata di tutti i prezzi ottenuti coi metodi di calcolo sopra illustrati.

Le Amministrazioni contraenti emetteranno Ordinativi di Fornitura (OdF) scaturiti dall'applicazione dei prezzi di cui al comma precedente ai quantitativi stimati per il periodo di durata degli stessi OdF.

Il fornitore non potrà pretendere dalle Amministrazioni contraenti alcun compenso o indennizzo nel caso in cui i quantitativi presi a riferimento per il calcolo del valore degli Ordinativi di Fornitura risultino inferiori o superiori a quelli effettivi, fino ad un quinto del valore di ogni OdF.

Le Amministrazioni contraenti potranno richiedere al fornitore la produzione di pasti aggiuntivi, in quantità non prevedibile, per occasioni particolari. I pasti forniti a detto scopo saranno equiparati, quanto a corrispettivo, a quelli forniti alle scuole ordinariamente.

Art. 5 - Durata dell'appalto

La Convenzione avrà una durata di **24 (ventiquattro) mesi** a decorrere dalla sua sottoscrizione.

Tale durata potrà essere rinnovata, su comunicazione scritta della Agenzia, fino ad ulteriori **12 (dodici)** mesi, nell'ipotesi in cui alla scadenza del termine non sia stato esaurito l'importo massimo spendibile e fino al raggiungimento del medesimo.

Gli Ordinativi di Fornitura avranno durata di **60 mesi**, dalla data della loro emissione. La durata complessiva del contratto potrà inoltre essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio, fino ad un massimo di sei mesi mediante comunicazione scritta al fornitore, entro la scadenza del termine, nelle more dell'espletamento di una nuova gara.

Art. 6 - Atto di regolamentazione del servizio

Le Amministrazioni contraenti per aderire alla convenzione dovranno inviare al fornitore una "Richiesta di attivazione della convenzione", nella quale verranno precisati, almeno le seguenti informazioni:

- la sede dell'Amministrazione richiedente;
- il numero e l'ubicazione delle cucine e dei centri refezionali da servire;
- la tipologia di utenza;
- il numero medio di pasti giornalieri;
- il numero medio di diete speciali;
- i giorni di esecuzione del servizio nella settimana;
- il periodo di esecuzione del servizio nel corso di ciascun anno solare (dal xx al xx);
- ogni altra informazione ritenuta utile.

Il fornitore ha l'obbligo di concordare con l'Amministrazione contraente, entro 5 (cinque) giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento della richiesta, la data del sopralluogo di ricognizione presso i locali dell'Amministrazione medesima, che dovrà avvenire non oltre i 10 (dieci) giorni lavorativi successivi. In seguito al sopralluogo, di norma entro i successivi 10 giorni, le parti sottoscriveranno l'Atto di regolamentazione del servizio, preliminare all'emissione dell'Ordinativo di Fornitura. In mancanza della sottoscrizione dell'Atto di regolamentazione del servizio, l'Ordinativo di Fornitura non potrà essere emesso. In tal caso il Fornitore non avrà diritto ad alcun compenso e/o rimborso spese per l'attività eventualmente prestata, anche a seguito dei sopralluoghi.

Nell'Atto di regolamentazione del servizio le parti definiranno gli aspetti gestionali del servizio.

In specifico:

- § la sede della cucina/cucine dell'Amministrazione contraente;
- § la sede dei centri refezionali;
- § le tipologie di utenti e le relative fasce di età, a cui è rivolto il servizio;
- § il numero di giorni di erogazione del servizio previsti per ciascuna categoria di utenti (calendario del servizio);
- § la dimensione del servizio (numero pranzi, spuntini e merende, per le diverse fasce di età, in relazione al calendario del servizio e previsione media giornaliera);
- § il numero medio di diete speciali;
- § i mesi e i giorni della settimana di erogazione del servizio;
- § l'orario di consegna dei pasti;
- § l'orario di consumazione dei pranzi, degli spuntini e delle merende;
- § il numero delle persone che il fornitore intende impiegare nel/i servizio/i e relative qualifiche, mansioni, livello di responsabilità e monte ore giornaliero e settimanale e il tipo di rapporto contrattuale;
- § l'orario ed il sistema di prenotazione dei pasti;
- § la data di inizio dell'erogazione del servizio che dovrà di norma coincidere con l'inizio di un anno scolastico;
- § il nominativo del Responsabile del servizio, del Responsabile della gestione tecnica e di quella igienica e del referente dell'Amministrazione contraente;
- § lo stato delle attrezzature e degli arredi di proprietà dell'Amministrazione contraente e l'eventuale necessità di fornitura/sostituzione/manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature e i tempi necessari;
- § quant'altro ritenuto necessario a dettagliare il servizio richiesto.

Qualunque variazione all'Atto di regolamentazione del servizio dovrà essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle parti.

All'inizio di ciascun anno scolastico le Amministrazioni contraenti comunicheranno al fornitore ogni variazione intervenuta, che possa incidere sull'organizzazione del servizio, quali, a mero titolo esemplificativo:

- § aumento o diminuzione delle cucine e/o dei centri refezionali;
- § aumento o diminuzione del numero dei pasti e relative fasce di età;
- § modifica dell'articolazione del servizio nei giorni della settimana (es da 5 giorni a 6 giorni);
- § prolungamento del servizio nel corso dell'anno;
- § orari di svolgimento del servizio.

Art. 7 - Prenotazione dei pasti

Il numero dei pasti da produrre verrà comunicato giornalmente di norma entro le ore 9,30 dalle singole scuole al fornitore, attraverso le modalità prescelte dalle Amministrazioni contraenti e di norma consistenti in:

- fax, mediante modulo concordato tra Amministrazione contraente e fornitore;
- sistema informativo per la rilevazione delle presenze e la prenotazione dei pasti, in uso presso le stesse scuole e consultabile dal fornitore tramite interfaccia o web.

Qualora offerto in sede di gara, il fornitore dovrà fornire il sistema di prenotazione pasti senza nulla pretendere, ivi compresa la manutenzione e l'aggiornamento.

Art. 8 - Tipologia dell'utenza

Le tipologie di utenti cui è rivolto il servizio sono costituite da alunni, personale scolastico ed eventualmente soggetti adulti individuati dalle Amministrazioni contraenti:

In particolare:

- § bambini di età inferiore a 1 anno;
- § bambini da 1 a 3 anni;
- § bambini da 3 a 6 anni;
- § bambini da 6 a 11 anni;
- § bambini da 11 a 14 anni e adulti.

Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio

Il fornitore si impegna, per ciascuna annualità del contratto, a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal relativo calendario regionale.

Le Autorità Scolastiche nel corso dell'anno si riservano la facoltà di prevedere modifiche al calendario scolastico regionale, nel rispetto della propria autonomia scolastica, dandone preavviso al fornitore di almeno 15 giorni consecutivi.

La data finale del servizio coinciderà, di norma, con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi ordini di scuola.

Le Amministrazioni contraenti hanno tuttavia la facoltà di concordare col fornitore un prolungamento del servizio durante il periodo di chiusura dell'anno scolastico, anche per quantità ridotte di pasti, valutando di volta in volta se sussistano le condizioni economiche ed organizzative che consentano la prosecuzione.

Art. 10 - Cause di interruzione del servizio

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

- Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero dei dipendenti del fornitore dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il fornitore è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione contraente. In mancanza di comunicazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento.

- Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Amministrazione contraente

In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Amministrazione contraente dovrà darne comunicazione al fornitore con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi. In questo caso l'Amministrazione contraente non riconoscerà al fornitore alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbia dato comunicazione al fornitore entro i termini prefissati, l'Amministrazione contraente riconoscerà al fornitore un equo indennizzo non superiore comunque al 40% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione.

- Interruzione temporanea del servizio per guasti.

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il fornitore dovrà fornire idonea documentazione

circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione contraente vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento. In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il fornitore dovrà avvalersi di cucine proprie o nella propria disponibilità, previa informazione e consenso delle Amministrazioni interessate. In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

- Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, il fornitore dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi.

Resta salva altresì la responsabilità del fornitore per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi saranno applicate penali pari all'1 per mille dell'importo relativo al mese di riferimento, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, la risoluzione dell'Ordinativo di fornitura.

Art. 11 - Devoluzione dei pasti preparati ma non distribuiti

Se richiesto dall'Amministrazione contraente, il fornitore dovrà realizzare, entro il tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività, il progetto presentato in sede di gara per la distribuzione dei pasti **preparati ma non distribuiti**, in conformità alla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano), alla legge n. 147/2013 e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014.

I destinatari dei pasti non consumati saranno individuati congiuntamente all'Amministrazione contraente. Al fornitore competerà l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro.

Il fornitore dovrà altresì garantire il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.

Art. 12 - Fornitura documentazione per contributi UE

Il fornitore sarà tenuto a fornire alle Amministrazioni contraenti i documenti ed il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici previsti da norme nazionali o comunitarie inerenti ai prodotti alimentari.

SEZIONE II STOVIGLIE

Art. 13 - Dotazione prevista per la consumazione dei pasti

E' a carico del fornitore la fornitura o il reintegro delle stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti.

Salvo diverso accordo con le Amministrazioni contraenti, saranno utilizzate stoviglie pluriuso, di norma consistenti in:

set utente da fornire per la consumazione degli spuntini e delle merende:

- § 1 bicchiere in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
- § 1 cucchiaino di acciaio,
- § 1 tovagliolo di carta,
- § nel caso, 1 una ciotola in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie;

set utente per la consumazione del pranzo da 1 a 3 anni:

- § 1 piatto piano in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
- § 1 piatto fondo in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
- § 1 bicchiere in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
- § 1 forchetta bambino in acciaio inox,
- § 1 cucchiaio bambino in acciaio inox,
- § 1 cucchiaino in acciaio inox,
- § 1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti) in melamina o polycarbonato,
- § tovaglia di carta, se richiesto,
- § 1 tovagliolo di carta,
- § 1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie;

set utente per la consumazione del pranzo da 3 a 6 anni:

- § 1 piatto piano in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
- § 1 piatto fondo in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
- § 1 forchetta bambino in acciaio inox,
- § 1 coltello bambino in acciaio inox,
- § 1 cucchiaio bambino in acciaio inox,
- § 1 cucchiaino in acciaio inox,
- § 1 bicchiere in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,

- § 1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti) in melanina o polycarbonato,
- § tovaglia di carta, se richiesto,
- § 1 tovagliolo di carta,
- § 1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie,
- § materiali di consumo quando necessario (Olio, aceto, sale, zucchero, limoni, etc..)

set utente per la consumazione del pranzo oltre i 6 anni:

- § 1 piatto piano in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
- § 1 piatto fondo in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
- § 1 forchetta in acciaio inox,
- § 1 coltello in acciaio inox,
- § 1 cucchiaio in acciaio inox,
- § 1 cucchiaino in acciaio inox,
- § 1 bicchiere in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
- § 1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti),
- § tovaglia di carta, se richiesto,
- § 1 tovagliolo di carta,
- § 1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie,
- § materiali di consumo quando necessario (Olio, aceto, sale, zucchero, limoni, etc..).

Su richiesta delle Amministrazioni contraenti e previo accordo col fornitore, potranno essere utilizzate stoviglie monouso. I set utenti saranno composti come sopra. Il fornitore dovrà utilizzare stoviglie a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta.

Art. 14 - Caratteristiche delle stoviglie

Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio, ecc...

SEZIONE III PERSONALE

Art. 15 - Organico

I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dal fornitore con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei

limiti di legge. Il fornitore è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta. Il numero del personale addetto al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale. Nel caso in cui il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard indicato nell'Atto di regolamentazione del servizio, il fornitore dovrà, entro 48 ore, provvedere al reintegro del personale mancante, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico, pena l'applicazione di una penale pari ad € 500,00 per ogni episodio. Allo stesso modo il fornitore dovrà provvedere nel caso in cui sia richiesto l'allontanamento di personale da parte dell'Amministrazione contraente.

Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati presentati nell'Atto di regolamentazione del servizio, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione contraente per l'approvazione.

Ferma restando l'autonomia organizzativa del fornitore, dovranno essere, di norma, previste almeno più figure professionali, che garantiscano:

- la direzione/responsabilità globale del servizio, che assicuri una fitta relazione con le Amministrazioni contraenti, con reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 17 ed il sabato dalle 8 alle 14;
- la responsabilità/gestione tecnica;
- la responsabilità sul piano igienico-sanitario;
- il monitoraggio ed il controllo del servizio;
- il supporto delle richieste di carattere economico amministrativo, da parte delle Amministrazioni contraenti,

oltre al personale impiegato nel ricevimento delle merci, la produzione, il confezionamento ed il trasporto dei pasti nonché in tutti i servizi accessori (apparecchiatura, pulizia, sporzionamento, manutenzioni, ecc..).

Il fornitore dovrà garantire la costante presenza di un Responsabile del servizio. In caso di assenza prolungata o impedimento allo svolgimento della attività, il Responsabile del servizio dovrà essere sostituito con altra figura dotata di pari professionalità. Per assenze brevi, comunque non superiori a 10 giorni lavorativi, il fornitore individuerà un sostituto temporaneo e ne darà immediata comunicazione all'Amministrazione contraente, pena l'applicazione di una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento per ogni giorno di ritardo a decorrere dal secondo.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al fornitore saranno rivolte al Responsabile del servizio del fornitore si intendono come presentate direttamente al fornitore.

La responsabilità/gestione tecnica ed igienica del servizio dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di Laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno 1 (uno) anno. La responsabilità/gestione tecnica ed igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti;
- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- c) verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- d) gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco, oppure avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale messo a disposizione dal fornitore dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste al D.Lgs. 81/2008 e smi.

Il fornitore dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004.

Il fornitore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il fornitore dovrà fornire all'Amministrazione contraente l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Amministrazione contraente (cucine e centri refezionali), diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale ed il tipo di rapporto contrattuale.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione, fermo che, per quanto più è possibile, il personale dovrà essere assegnato ad un determinato centro refezionale, evitando così rotazioni frequenti, al fine di garantire l'apprendimento corretto dei protocolli ai singoli operatori.

Art. 16 - Addestramento e formazione del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il fornitore dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla **LR 2003 N. 11 e DETERMINAZIONE GIUNTA REGIONALE N° 16963 DEL 29/12/2011 o norme equivalenti.**

Il fornitore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali.

Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Amministrazione contraente.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi ed incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, all'Amministrazione contraente che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Art. 17 - Regole di comportamento

I dipendenti del fornitore, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dalle Amministrazioni contraenti, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il fornitore dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- § sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- § si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti in materia;
- § non presti servizio in abiti civili;
- § si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- § consegni immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- § segnali subito agli organi competenti ed al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- § non prenda ordini da estranei al servizio;

- § mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- § rispetti il codice di comportamento adottato dalle Amministrazioni contraenti;
- § sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

Il fornitore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

Art. 18 - Vestiario

Il fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata degli Ordinativi di Fornitura, divise complete di lavoro (almeno: camicia, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.. Il fornitore dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal fornitore .

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il lavaggio delle divise del personale del fornitore dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del fornitore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- § nome e cognome;
- § qualifica;
- § azienda di appartenenza;
- § foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

Art. 19 - Comportamenti non conformi

L'Amministrazione contraente, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti del fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere al fornitore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso il fornitore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di

maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Art. 20 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

TITOLO II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

Art. 21 - Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'**ALLEGATO I** "Scaffale delle derrate" al presente Capitolato tecnico.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti.

L'acqua fornita sarà quella erogata dagli acquedotti comunali, ad esclusione di quella destinata ai bambini di età inferiore ad un anno. Nel caso di particolari situazioni, il fornitore dovrà fornire acqua oligominerale. Si considerano situazioni particolari i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni alle cucine/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti.

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato I dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione contraente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

Art. 22 - Tipologia delle derrate alimentari

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, dovranno avere la seguente provenienza, o quella più alta offerta dal fornitore in sede di gara:

1. prodotti biologici 100% in peso sul totale, per ogni Comune:

§ pasta di semola;

2. prodotti biologici 70% in peso sul totale, per ogni Comune:

§ cereali in chicchi;

§ yogurt;

§ latte fresco;

§ burro;

§ legumi secchi;

3. prodotti biologici 50% in peso sul totale, per ogni Comune:

§ frutta fresca;

§ verdura fresca;

§ olio extra vergine di oliva;

§ uova;

4. prodotti biologici 15% in peso sul totale, per ogni Comune:

§ carni avicunicole;

§ carni bovine;

5. prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata 50% in peso sul totale, per ogni Comune:

§ frutta fresca;

§ verdura fresca;

6. prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata 100% in peso sul totale, per ogni Comune:

§ prodotti trasformati dal pomodoro;

7. prodotti DOP 100% in peso sul totale, per ogni Comune:

§ parmigiano reggiano;

§ grana padano;

- § prosciutti crudi con concentrazione di sale non superiore al 7%, privi di nitriti e nitrati;
- § squacquerone di Romagna;

8. prodotti IGP 100% in peso sul totale, per ogni Comune:

- § pera dell'Emilia Romagna;
- § bresaola della Valtellina;
- § pesca nettarina di Romagna;

9. prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale, per ogni Comune:

- § cacao;
- § zucchero;

10. prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna:

i menù dovranno prevedere, di norma con cadenza mensile, d'intesa con le Amministrazioni contraenti la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna;

11. prodotti a filiera corta in peso sul totale, per ogni Comune.

- § secondo quanto offerto dal fornitore in sede di gara.

Il fornitore sarà tenuto, prima dell'inizio del servizio, a consegnare alle Amministrazioni contraenti l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di consumo (stoviglie monouso). Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni. Presso ciascuna cucina dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dalle Amministrazioni contraenti, per l'effettuazione di controlli.

L'utilizzo di prodotti alimentari non aventi le provenienze e le caratteristiche di cui sopra e quelle migliorative offerte in sede di gara comporterà l'applicazione di una penale pari ad € 300,00 per ogni episodio e per ogni prodotto, fino al ripristino della situazione ordinaria, salvo che il fornitore produca oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di detti prodotti, accertate dalle Amministrazioni contraenti. Tali circostanze dovranno comunque essere limitate a situazioni eccezionali e di breve durata e comunicate all'Amministrazione contraente immediatamente al loro verificarsi

In relazione ai soli prodotti biologici, in presenza di oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di uno o più prodotti, sarà comunque riconosciuto uno sconto forfetario fino al 15% sul prezzo del pasto.

Art. 23 - Derrate di emergenza

Presso i centri refezionali dotati di contenitori idonei (dispense, frigoriferi), il fornitore dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali: formaggio parmigiano reggiano D.O.P. o grana padano D.O.P. porzionato, tonno conservato, ecc.. per fronteggiare singole situazioni particolari, come il rifiuto totale del pasto da parte di uno o più bambini.

TITOLO III - MENU'

Art. 24 - Composizione e preparazione dei pasti

Nell'ambito delle indicazioni fornite nell'ALLEGATO II MENU', le Amministrazioni contraenti ed il fornitore concorderanno schemi di menù articolati in 5 settimane.

I menù saranno predisposti nei successivi 10 giorni lavorativi dall'emissione dell'Ordinativo di Fornitura.

Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari del pranzo delle diverse scuole, come meglio specificati nell'Atto di regolamentazione del servizio. La preparazione il giorno antecedente sarà ammessa qualora il fornitore disponga di idonei abbattitori di temperatura e assicurando il mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche.

I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Per i prodotti da forno lievitati, il fornitore potrà effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure che garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici, da sottoporre all'autorizzazione delle Amministrazioni contraenti.

Art. 25 - Variazioni di menu

I menu saranno modificabili solo previa intesa e autorizzazione dell'Amministrazione contraente.

L'Amministrazione potrà richiedere di variare le preparazioni componenti il menù (ricette) previa documentata verifica della non gradibilità delle preparazioni e nel rispetto dei principi esposti nell'Allegato II Menù. Il fornitore dovrà acconsentire a dette richieste, senza nulla pretendere.

Le Amministrazioni potranno altresì chiedere modifiche dei menù in occasione particolari, quali gite scolastiche, eventi o festività. In tal caso il fornitore sarà tenuto a realizzare le preparazioni richieste senza alcun onere aggiuntivo. Per tali variazioni, l'Amministrazione si impegna a comunicare al fornitore con un anticipo di almeno 7 giorni i tempi e le modalità di esecuzione (quali: numero di bambini e adulti interessati; relative fasce di età; giorno e ora della partenza; ora di consegna del pasto sostitutivo; numero e tipo di diete speciali).

Art. 26 - Diete speciali .

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

- § **Diete in bianco per giorni limitati entro la settimana:** in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato;
- § **Diete speciali per patologie particolari:** riconosciute per motivi sanitari (allergie, intolleranze e patologie croniche);
- § **Diete per motivi religiosi o culturali.**

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali.

Ulteriori tipologie di diete saranno valutate dalle Amministrazioni contraenti, le quali si riservano la possibilità di verificare col fornitore se sussistano le condizioni economiche ed organizzative che ne consentano la produzione.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste entro le ore di prenotazione dei pasti, ovvero entro le ore 13 per avere decorrenza dal giorno successivo.

Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Il fornitore dovrà prevedere il menù il più possibile simili a quelli convenzionali tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete.

Per le diverse diete speciali, il fornitore dovrà utilizzare alimenti sostitutivi, prelevando dall'Allegato I "Scaffale delle derrate".

Per allergie e/o patologie il fornitore dovrà porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione. In particolare:

- § gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;

- § prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
- § il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente;
- § ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta e scuola di appartenenza.

Le diete di tipo etico religioso saranno confezionate in contenitori multiporzione, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) e scuola di appartenenza. Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti in ogni scuola dovrà essere aggiornato costantemente ed essere conservato presso ciascuna cucina e refettorio.

Al personale adulto delle scuole dovranno essere fornite le diete speciali previa richiesta dall'interessato direttamente all'Amministrazione contraente, inviando la richiesta assieme al certificato medico convenzionato con l'Azienda USL.

TITOLO III - IGIENE DELLA PRODUZIONE

SEZIONE I APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE DERRATE

Art. 27 - Ricevimento e conservazione delle derrate

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza

più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato I "Scaffale delle derrate" compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

SEZIONE II PREPARAZIONE

Art. 28 - Preparazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le , le attrezzature, la tegameria e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- § la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura,
- § il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato confezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm,

- § il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo,
- § la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo,
- § la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta,
- § le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura,
- § le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione,
- § tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.,
- § il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento,
- § una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato.

Ai fini del presente appalto, è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

Tutte le pietanze calde, che dovranno mantenere la temperatura fino alla distribuzione, dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura.

Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

Art. 29 - Conservazione dei pasti campioni

Il Fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in congelatore per almeno 7 giorni successivi.

TITOLO IV – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

SEZIONE I LOCALI

**Art. 30 - Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni:
sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi
e attrezzature**

Il fornitore prenderà conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che influiranno sull'espletamento del servizio richiesto dall'Amministrazione contraente, mediante il sopralluogo di ricognizione presso i locali che l'Amministrazione contraente metterà a sua disposizione, con la precisazione che:

- a) l'Amministrazione richiedente ed il fornitore procederanno al sopralluogo in forma congiunta presso le strutture interessate dal servizio, per prendere visione dei locali, delle dotazioni presenti e del numero di personale in carico alla gestione uscente (ove esistente) e delle relative qualifiche e monte ore settimanale, ai fini degli adempimenti di cui al CCNL di categoria e, in generale, di tutte le circostanze che possano incidere sull'erogazione del servizio;
- b) nel corso del sopralluogo il fornitore e l'Amministrazione contraente verificheranno lo stato di manutenzione e conformità alle norme vigenti dei locali e delle dotazioni ivi presenti;
- c) nei 15 giorni successivi potrà essere emesso l'Ordinativo di fornitura;
- d) qualora, nel corso del sopralluogo, venisse riscontrato che le dotazioni necessitano di interventi di manutenzioni straordinaria o di sostituzione, l'Amministrazione contraente avrà la facoltà:
 1. di provvedere, accollandosi tutti gli oneri e le spese necessarie, all'acquisto di arredi e attrezzature o alla loro manutenzione straordinaria;
 2. ovvero di affidare al fornitore l'onere di acquistare o sostituire gli arredi e le attrezzature esistenti, ivi compresi i lavori di montaggio e adeguamento impiantistico necessari, o provvedere alla loro manutenzione straordinaria, previa ricontrattazione del prezzo del singolo pasto.

Nell'ipotesi sub punto 2 lett. d), il fornitore provvederà a definirne il valore di aumento del singolo pasto, di norma nel limite massimo del 10%, in accordo con l'Amministrazione contraente, mediante analisi di più preventivi o, qualora esistenti, mediante applicazione di listini ufficiali. A tal fine, il fornitore dovrà sottoporre all'Amministrazione contraente un piano di ammortamento dell'investimento da effettuare, predisposto tenuto conto di ogni incidenza di carattere fiscale e finanziario (quali: imposte applicabili, recuperi fiscali, interessi, secondo le norme vigenti ecc...), a termine del quale il prezzo del pasto sarà riportato al valore di aggiudicazione, salvi gli adeguamenti prezzi nel frattempo intervenuti. Al termine dell'OdF tutti i beni acquistati dal fornitore confluiranno in proprietà all'Amministrazione contraente la quale

riconoscerà al fornitore l'eventuale valore contabile residuo dei beni non ammortizzati, nel rispetto del proprio ordinamento.

Allo stesso modo si procederà qualora, nel corso di durata dell'Ordinativo di Fornitura, emerga la necessità di sostituzione o di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature. In tal caso il prezzo del pasto preso a riferimento sarà quello in vigore al momento dell'intervento.

Sono a carico del fornitore l'acquisto ed il montaggio, compresi eventuali adeguamenti impiantistici, di attrezzature e arredi, dovuti a scelte produttive/organizzative proprie del fornitore, per esempio finalizzate ad una maggiore automazione. Al termine del contratto anche detti beni confluiranno in proprietà dell'Amministrazione contraente.

Al termine del contratto, il fornitore dovrà restituire i locali e tutte le attrezzature ricevute in buono stato di conservazione e buon funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Nel corso del contratto e al suo termine, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature alle Amministrazioni contraenti, queste procederanno ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dal fornitore.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, le Amministrazioni contraenti constatassero danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte del fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, il fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte del fornitore a tale obbligo, le Amministrazioni contraenti potranno provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al fornitore maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Le Amministrazioni contraenti saranno sollevate da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che potranno derivare a cose di proprietà del fornitore o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

Art. 31 - Consegna dei locali

A seguito dell'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, l'Amministrazione contraente effettuerà la consegna delle proprie cucine, dei refettori, degli annessi locali di servizio e relative dotazioni. L'Amministrazione contraente consegnerà al fornitore le proprie cucine, i refettori e gli annessi locali di servizio, nelle condizioni in cui si trovano.

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, la tegameria, l'utensileria ed il tovagliato presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa.

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili ed immobili consegnati.

L'Amministrazione contraente si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e comunque con cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dal fornitore.

Art. 32 - Divieto di cambio della destinazione d'uso

I locali consegnati al fornitore dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

SEZIONE II ONERI DELLE PARTI

Art. 33 - Oneri del fornitore

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico del fornitore le seguenti attività:

- a) produzione di pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- b) confezionamento;
- c) trasporto interno ed eventuale trasporto esterno presso i refettori, se ubicati in strutture non ospitanti la cucina;
- d) apparecchiatura e preparazione dei refettori;
- e) sporzionamento;
- f) distribuzione ai tavoli o con modalità self service. Il servizio di distribuzione non riguarda gli spuntini e le merende;
- g) sparcchiatura;
- h) pulizia delle cucine, dei refettori e dei locali di servizio delle Amministrazioni Contraenti;
- i) pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzate per il servizio;
- j) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla produzione/consumo dei pasti e conferimento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta, conformemente ai regolamenti adottati dalle Amministrazioni contraenti;
- k) manutenzioni ordinarie di arredi e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, utilizzate per il servizio;

- l) reintegro delle stoviglie, utensileria, tegameria e tovagliato delle Amministrazioni contraenti, utilizzate per il servizio, comprese cassette termiche;
- m) manutenzioni ordinarie dei locali cucine, dei refettori e dei locali di servizio, ivi compresi gli impianti, a norma dell'art. 35;
- n) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi, e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, nel caso sub art. 30 comma 1 lett. d) punto 2;
- o) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, resi necessari da eventi imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva;
- p) oneri per utenze idriche, elettriche, del gas, telefoniche trasmissione dati delle sole cucine, previa individuazione dei sistemi di ripartizione in accordo con l'Amministrazione contraente;
- q) segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico dell'Amministrazione contraente;
- r) predisposizione e aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'amministrazione contraente;
- s) eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente.

Art. 34 - Oneri dell'Amministrazione contraente

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico dell'Amministrazione contraente le seguenti attività:

- § manutenzione straordinaria e adeguamento strutturale e impiantistico dei locali consegnati;
- § nell'ipotesi sub art. 30 comma lettera d) punto 1, acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi, e attrezzature, utilizzate nel servizio, anche per esigenze intervenute nel corso del contratto.

Art. 35 - Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria

Gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali, a carico del fornitore, comprendono i lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti e tutte le attrezzature, e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto, mediante il ricorso, in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

L'Amministrazione si riserva di controllare, in qualunque momento l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Il fornitore dovrà dare esecuzione al piano delle manutenzioni ordinarie presentato in sede di gara.

La data di effettiva esecuzione e le modalità di tali interventi dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il fornitore. Tali registri dovranno essere depositati presso il centro refezionale e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Amministrazione, preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

Il fornitore dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti. Al verificarsi di guasti il fornitore sarà tenuto a provvedere, nel termine di 24 ore, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri.

In via generale l'Amministrazione si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Qualora il fornitore nel corso dell'appalto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione all'Amministrazione contraente.

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria), gli interventi volti a aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi. In modo particolare, per le attrezzature ed arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Alla fine di ogni anno, compreso l'anno finale del servizio, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti delle cucine e dei centri refezionali (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas, impianto di

aerazione, ecc.). Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio.

Art. 36 - Orari di consumazione

Gli orari per la consumazione dei pasti saranno definiti nell'Atto di regolamentazione del servizio e di norma saranno i seguenti:

Tipo di pasto	Utenza	Orario indicativo
spuntino	bambini di età inferiore a 12 mesi	9/9,30
spuntino	bambini da 1 a 3 anni	9/9,30
spuntino	bambini da 3 a 6 anni	9/9,30
pranzo	bambini di età inferiore a 12 mesi	11,30/12,00
pranzo	bambini da 1 a 3 anni	11,30/12,00
pranzo	bambini da 3 a 6 anni	12/12,15
pranzo	bambini da 6 a 11 anni	12,30/13,15
pranzo	bambini da 11° 14 anni e adulti	13/13,30
merenda	bambini di età inferiore a 12 mesi	16
merenda	bambini da 1 a 3 anni	16
merenda	bambini da 3 a 6 anni	16

Gli spuntini saranno consegnati contemporaneamente al pranzo del giorno precedente e le merende saranno consegnate assieme ai pranzi del medesimo giorno. I prodotti non deperibili potranno essere consegnati anche con periodicità diverse e per quantitativi superiori al fabbisogno giornaliero. In ogni caso, i centri refezionali dovranno essere dotati di idonei locali, attrezzature o contenitori per lo stoccaggio e la conservazione dei diversi alimenti (dispense; frigoriferi; ecc..).

SEZIONE III TRASPORTO

Art. 37 - Confezionamento e trasporto

Il trasporto esterno ed interno ai centri refezionali dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).

I pasti dovranno essere forniti in contenitori "pluriporzioni" e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico del fornitore, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dalle stesse Amministrazioni contraenti nell'Atto di regolamentazione del servizio.

Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto e comunque non prima di 120 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

Art. 38 - Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

Art. 39 - Piano dei trasporti

Il fornitore, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico, dovrà predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai centri refezionali non dotati di cucine, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) i luoghi di partenza e di ciascuna sede di destinazione;
- b) il giro di consegna;
- c) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;

- d) la tipologia dei mezzi di trasporto, che dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale Euro 6, elettrici, ibridi, bi-fuel, se offerto in sede di gara;
- e) il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- g) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;
- h) i tragitti ed i Km percorsi.

Il piano dei trasporti dovrà essere organizzato in modo tale che la consegna avvenga non prima di 120 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei destinatari dei pasti per diete speciali.

Il fornitore non potrà unilateralmente apportare alcuna variazione al piano dei trasporti, se non concordata con l'Amministrazione contraente.

TITOLO V - SERVIZI ACCESSORI

SEZIONE I DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 40 - Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli

Prima della distribuzione dei pasti, il fornitore dovrà aerare i locali ed in seguito provvedere all'allestimento dei tavoli, di norma con:

- § eventuale tovaglie;
- § posate;
- § tovagliolo;
- § bicchiere capovolto;
- § caraffa con acqua della rete idrica, munita di coperchio;
- § pane tagliato a fette o panini piccoli monoporzione;
- § ciotole con frutta.

Tutto il necessario per l'apparecchiatura dovrà essere sempre adeguato al numero degli utenti.

La stoviglieria monouso dovrà essere prelevata dalle confezioni al momento dell'utilizzo e l'allestimento dei refettori dovrà precedere il momento del consumo del pasto al massimo di 60 minuti.

Il materiale monouso andrà conservato in locali adeguati e sollevato da terra. Quando verrà tolto dai contenitori di cartone andrà conservato possibilmente in armadietti chiusi.

Il fornitore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, formaggio grattugiato, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto. Il fornitore dovrà garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

Art. 41 - Sporzionamento e distribuzione

Il fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. La distribuzione dei pasti potrà avvenire o ai tavoli e con sistema self service.

Il servizio di distribuzione non comprende la distribuzione degli spuntini e delle merende.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Qualora l'Amministrazione contraente verifichi il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, applicherà al fornitore una penale pari all'1 per mille dell'importo del mese di riferimento, per ogni episodio riscontrato.

Nella distribuzione si osserveranno le seguenti prescrizioni:

- § controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali. In seguito, aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- § eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
- § utilizzare solo utensili adeguati;
- § rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- § distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- § procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
- § effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità;
- § non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
- § procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- § distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;

- § salvo diversa indicazione dell'Amministrazione contraente, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- § lavare la frutta prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- § distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto;
- § svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.

Durante la somministrazione il personale dovrà indossare abiti puliti e decorosi e copricapo; togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili); avere mani accuratamente lavate e non indossare nè detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

Art. 42 - Distribuzione con il sistema del self-service

Per somministrazione self service s'intende la modalità di somministrazione dei pasti in cui i macchinari e le attrezzature impiegate per mantenere ed esporre le preparazioni gastronomiche sono disposte una di seguito all'altra senza soluzione di continuità.

L'utente per il ritiro delle preparazioni gastronomiche percorre lo spazio antistante la linea di somministrazione.

In tal caso gli alunni ritireranno il piatto del primo e del secondo con il contorno presso il tavolo di servizio dove il fornitore provvederà allo sporzionamento. I pasti verranno consumati ai tavoli. Terminata la consumazione dei pasti il fornitore procederà al riassetto e pulizia dei refettori.

La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio di sporzionamento rapido ed efficiente ed un'assistenza ai tavoli, qualora necessari, precisa e puntuale.

Nella somministrazione dei pasti dovranno osservarsi tutte le prescrizioni di cui all'articolo 42, in quanto compatibili.

Art. 43 - Distribuzione del pasto dieta per motivi di salute

Il personale addetto alla distribuzione del pasto dieta per motivi di salute dovrà assicurare che il pasto/dieta sia distribuito ai bambini a cui è destinato. Pertanto il fornitore dovrà:

- § controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore dieta su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al bambino a cui è destinato;
- § servire le diete speciali dovranno ai bambini interessati ancora chiuse. L'apertura del mono piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto dieta dovrà essere chiamata la

cucina.

Dovrà essere noto a tutti gli operatori del fornitore operanti presso i centri refezionali l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di dieta, salvaguardando il rispetto della privacy.

SEZIONE II SERVIZI DI PULIZIA

Art. 44 - Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature

I locali, le attrezzature, l'utensileria, e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso le cucine che presso tutti i centri refezionali dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo il fornitore dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile.

Sono a carico del fornitore la fornitura dei detersivi e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori consistono in:

- § sparcchiatura;
- § sanificazione dei tavoli;
- § sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- § pulizia degli arredi;
- § eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- § pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale del fornitore e dei locali di servizio;
- § deragnatura se occorrente.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, il fornitore dovrà inoltre provvedere a:

- § sparcchiare e detergere i tavoli;
- § apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

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

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

prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

Il fornitore dovrà utilizzare detergenti a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta. In ogni caso il fornitore dovrà sempre mettere a disposizione dell'Amministrazione contraente la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed informarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico del fornitore.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovrà essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

Art. 45 - Pulizie periodiche

Il fornitore dovrà, di norma, provvedere alle seguenti pulizie periodiche:

- § detersione di infissi, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte;
- § detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto;
- § pulizia di zanzariere e reti antimosche, punti luce, cappe (detersione interna anche oltre il filtro ed esterna), ecc.;
- § lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura.

Dette operazioni saranno eseguite nelle cucine ed in tutti i centri refezionali, con cadenza tale da garantire la costante igienicità dei locali e loro dotazioni.

Art. 46 - Divieti

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art. 47 - Pulizie esterne.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico del fornitore che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro.

Art. 48 - Rifiuti

Il fornitore dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

Il fornitore dovrà garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti e comunque coerente con le modalità di raccolta stabilite dalle Amministrazioni contraenti.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico del fornitore.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico del fornitore.

Art. 49 - Servizi igienici e spogliatoi

Il fornitore dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione e sporzionamento, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio, conformi alle norme vigenti.

TITOLO VI - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

SEZIONE I SISTEMA DEI CONTROLLI

Art. 50 - Controlli e penali

E' facoltà delle Amministrazioni contraenti effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà delle Amministrazioni contraenti disporre senza limitazione di orario la presenza presso le cucine di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

Il personale incaricato dalle Amministrazioni contraenti effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

Durante i controlli, gli incaricati dalle Amministrazioni contraenti potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività del fornitore. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque

rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dal fornitore che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause

Oltre a quanto previsto specificatamente negli articoli precedenti, eventuali inadempienze risultanti da tali controlli potranno determinare l'applicazione delle seguenti penali:

- § € 300,00 qualora la grammatura dei cibi fosse riscontrata, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quanto previsto nell'Allegato II MENU';
- § € 300,00 per ogni episodio e per ogni prodotto, qualora fossero utilizzate derrate non conformi a quanto previsto all'ALLEGATO I "Scaffale delle derrate";
- § € 300,00 per ogni episodio in cui sia riscontrato il cambio del menù, non previamente concordato con l'Amministrazione contraente;
- § € 1000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e di quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, sia per inadempienze accertate presso le cucine sia per ogni inadempienza accertata nei singoli centri refezionali; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto, la penale sarà di € 700,00 per ogni mezzo di trasporto interessato dall'evento;
- § € 250,00 per ogni episodio di ritardo nella consegna dei pasti superiori a 15 minuti;
- § € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione o nel contenitore, riservandosi l'Amministrazione, in tal caso, di respingere la fornitura con l'obbligo da parte del fornitore di fornire un pasto sostitutivo;
- § € 1000,00 per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo;
- § € 750,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti l'Amministrazione contraente si riserva di richiedere un piatto alternativo;
- § € 500,00 per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici;
- § € 1.500,00 per ogni erronea somministrazione dei pasti dieta per motivi di salute, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità del fornitore;
- § € 150,00 per ogni accertamento di mancato utilizzo di mezzi di trasporto, detergenti, stoviglie a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara;
- § € 250,00 per ogni accertamento di mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria. Perdurando il ritardo, l'Amministrazione contraente provvederà, previa diffida, all'esecuzione in danno;

§ per ogni giorno di mancata prestazione del servizio ed anche in ipotesi di effettuazione dello stesso in forma parziale, l'Amministrazione applicherà una decurtazione del canone mensile pari ad 1/22esimo dello stesso, fatto salvo il risarcimento del maggiore danno.

Art. 51 - Autocontrollo igienico

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

A richiesta delle Amministrazioni contraenti dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione contraente e alla sua attuazione.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal fornitore potranno essere modificati su richiesta delle Amministrazioni contraenti senza possibilità di rivalsa da parte del fornitore.

SEZIONE II VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE

Art. 52 - Organismi di partecipazione

Il fornitore ha l'obbligo di garantire la partecipazione degli utenti del servizio, nelle varie forme di organizzazione riconosciute dalle varie Amministrazioni contraenti (organismi di partecipazione).

Fatte salve le disposizioni adottate dalle varie Amministrazioni contraenti, di norma è diritto degli organismi di partecipazione procedere al controllo del servizio, al fine di:

✓ Rilevare la corretta applicazione dei menu:

- § verifica del rispetto del menu previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- § verifica degli orari di consegna e di consumo dei pasti;
- § verifica della gradibilità dei pasti somministrati, attraverso indagini o interviste o attraverso assaggi diretti;
- § verifica dei quantitativi somministrati;
- § verifica del rispetto delle diete speciali ;
- § verifica del quantitativo di pasti non consumati;

- ✓ Verificare la conservazione delle derrate:
 - § verifica delle date di scadenza dei prodotti;
- ✓ Verificare lo stato di pulizia degli ambienti:
 - § valutazione visiva della pulizia dei refettori;
 - § verifica visiva dell'assenza di animali infestanti nei refettori.

Le Amministrazioni contraenti potranno altresì concedere, d'intesa col fornitore, l'accesso degli organismi di partecipazione alle cucine e ai locali di servizio.

I controlli non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale del fornitore. Nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente presso il centro refezionale.

Salve diverse modalità di partecipazione stabilite dalle varie Amministrazioni contraenti, gli organismi di partecipazione potranno:

- § comunicare in forma scritta all'Amministrazione contraente qualsiasi carenza riscontrata nella conduzione del servizio;
- § formulare proposte relative ai diversi aspetti del servizio di ristorazione;
- § formulare proposte specifiche sul menù.

L'Amministrazione contraente provvederà a comunicare al fornitore i nominativi dei componenti gli organismi di partecipazione e l'elenco delle attività che questi potranno esercitare.

Art. 53 - Indicatori di soddisfazione

Il fornitore dovrà attuare il sistema di indicatori secondo quanto si è impegnato a fare nell'ambito della propria offerta tecnica.

L'efficacia degli indicatori sarà sperimentata nei primi tre mesi di vigenza dell'OdF e, al termine, sarà valutata la necessità di una loro modifica e/o ritaratura.

A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione il fornitore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio.

Art. 54 - Programmi sperimentali e di educazione alimentare

Il fornitore dovrà collaborare per la realizzazione di progetti sperimentali adottati dalle Amministrazioni contraenti, che prevedano ad esempio un diverso ordine di distribuzione delle preparazioni; l'utilizzo di stoviglie personali dei bambini; l'introduzione di nuovi alimenti o preparazioni, che comunque non incidano sul valore del pasto.

Il fornitore dovrà collaborare altresì allo svolgimento di corsi di educazione alimentare promossi dalle Amministrazioni contraenti o altri organi istituzionali coinvolti, sulla base di quanto offerto in sede di gara.

