



CITTÀ DI REGGIO CALABRIA

Settore Politiche Educative, Giovanili e delle Pari Opportunità

*Palazzo Ce.Dir. - Torre IV - Piano 1° Via S. Anna Il Tronco, Reggio Calabria
(tel 0965/3622592 – fax 0965/3622152)*

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**DEL SERVIZIO IN FAVORE DEL COMUNE DI REGGIO CALABRIA DI
REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015 MEDIANTE
PRODUZIONE DEI PASTI PRESSO I CENTRI DI COTTURA DEL FORNITORE**

(ALLEGATO 5 AL DISCIPLINARE DI GARA)

INDICE

1	DEFINIZIONI ED OGGETTO.....	4
1.1	Definizioni.....	4
1.2	Oggetto dell'appalto.....	5
2.	INDICAZIONI GENERALI	7
2.1.	Quantitativi e durata.....	7
2.2.	Attivazione del servizio di refezione scolastica	8
2.3.	Rappresentanti e responsabile del servizio.....	8
2.4.	Le modalità di espletamento del servizio.....	9
2.4.1.	Prenotazione	9
2.4.2.	Tempo massimo intercorrente tra il confezionamento e la consegna e/o la distribuzione.....	9
2.4.3.	Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore	9
2.4.4.	Fatturazione e pagamenti.....	10
2.5.	I Centri di Produzione del Fornitore	10
3	BENI MOBILI E IMMOBILI DELL'AMMINISTRAZIONE CONCESSI IN USO AL FORNITORE.....	13
3.1	Attrezzature Specifiche e Attrezzature di Uso Generale	13
4	PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' PER LE MENSE SCOLASTICHE	14
4.1	Menù.....	14
4.2	Cestini sostitutivi dei pasti.....	14
4.3	Menù per diete speciali	15
4.4	Diete a carattere etico-religioso.....	18
5	PREPARAZIONE DEI PASTI.....	20
5.1	Caratteristiche delle derrate alimentari.....	20
5.2	Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.....	21
5.3	Approvvigionamento delle materia prime e garanzie di qualità.....	211
5.4	Conservazione delle derrate	21
5.5	Riciclo.....	23
6	PRODUZIONE DEI PASTI.....	23
6.1	Preparazione dei pasti.....	23
6.2	Manipolazione e cottura	23
6.3	Tecniche di preparazione e cottura	24
6.4	Preparazione delle carni.....	24
6.5	Preparazione di piatti freddi	24
6.6	Lavaggio dei vegetali.....	24
6.7	Operazioni preliminari alla cottura.....	25
6.8	Pentolame per la cottura.....	25
7	IL TRASPORTO DEI PASTI DAI CENTRI DI PRODUZIONE ALLE SEDI DI REFEZIONE 25	
7.1	Contenitori per il Trasporto.....	25
7.2	Confezionamento.....	26
7.3	Mezzi adibiti al trasporto	27

8	DISTRIBUZIONE DEI PASTI	27
8.1	Attività propedeutiche alla distribuzione.....	27
8.2	Distribuzione ai tavoli.....	28
9	OPERAZIONI DI RIASSETTO SEDI DI REFEZIONE	28
9.1	Contenuto dell'obbligo di Riassetto.....	28
9.2	Smaltimento Rifiuti.....	29
10	STOVIGLIE E TOVAGLIATO.....	30
11	PERSONALE.....	30
11.1	Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio	30
11.2	Formazione del personale.....	33
12	CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	33
12.1	Controlli previsti dalla legge	33
12.2	Diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente.....	33
12.3	Tipologia dei controlli.....	33
12.3.1	controlli a vista del servizio:.....	33
12.3.2	controlli analitici.....	34
12.4	Blocco delle derrate.....	34
12.5	Idoneità sanitaria dei componenti gli addetti al controllo	345
12.6	Magazzino derrate	35
12.7	Metodologia del controllo ispettivo.....	35
12.8	Conservazione dei campioni.....	35
12.9	Rilievi tecnici	35
12.10	Contestazioni e reclami.....	35
12.11	Autocontrollo.....	36
12.12	Sistema di Qualità	38
12.13	Controlli indicati dal Fornitore in Offerta.....	38
13	VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA SCOLASTICA	38

1. DEFINIZIONI ED OGGETTO

1.1 Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) **Mensa o Refezione scolastica:** il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni delle scuole dell'infanzia (materne), primarie (elementari) e secondarie di 1° grado (medie), oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici, con sede nel territorio del Comune di Reggio Calabria;
- b) **Amministrazione Contraente/Ente/Committente/Stazione Appaltante :** il Comune di Reggio Calabria;
- c) **Capitolato:** il presente atto compresi tutti i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
- d) **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dal Comune di Reggio Calabria con il Fornitore per l'erogazione dei servizi di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia (materne), primarie (elementari) e secondarie di 1° grado (medie) e degli adulti aventi diritto al pasto operanti negli Istituti scolastici, con sede nel territorio del Comune di Reggio Calabria;
- e) **Fornitore:** l'impresa o il raggruppamento temporaneo di imprese o il Consorzio che risulterà aggiudicatario della gara;
- f) **Atto di Regolamentazione del Servizio:** l'atto, sottoscritto congiuntamente dal Fornitore e dall'Amministrazione Contraente, in attuazione del Contratto, nel quale vengono definite e dettagliate le prestazioni richieste dal Comune di Reggio Calabria e vengono disciplinate tutte le modalità specifiche e i termini di prestazione del servizio;
- g) **Diete:** si intendono le diete predisposte per gli alunni delle scuole (materne, elementari, medie) nonché per gli adulti aventi diritto al pasto;
- h) **Mensa/Sede di Refezione Scolastica:** i luoghi in cui vengono consumati i pasti da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia (materne), primarie (elementari) e secondarie di 1° grado (medie) e degli altri soggetti di età adulta che prestano servizio presso le predette sedi ed aventi diritto al pasto;
- i) **Terminale di Consegna:** luogo, esterno al fabbricato ed adiacente/vicino ai Terminali per la Distribuzione, dove vengono scaricati i pasti dai mezzi di trasporto e consegnati al personale addetto al ricevimento ed al trasporto dei pasti ai Terminali per la Distribuzione;
- j) **Terminale di Distribuzione:** i locali antistanti le Mense, adibiti al ricevimento dei pasti, al lavaggio delle stoviglie, etc., alla conservazione di quanto necessario per l'espletamento del servizio, nonché i luoghi dove vengono svolte tutte le operazioni preliminari e successive alla distribuzione (cd. Office);
- k) **Stoviglie:** piatti, bicchieri, posate, brocche per l'acqua con coperchio e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti delle scuole che richiedono il servizio di distribuzione;
- l) **Utensileria:** coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaioni teglie e quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti e per le operazioni preliminari e susseguenti;
- m) **Tovagliato:** tovaglie (tipo monouso a metraggio) e tovaglioli monouso in materiale a perdere e riciclabile;

- n) **Attrezzature Specifiche per Sede di Refezione e per Terminale di Distribuzione (di seguito anche attrezzature specifiche):** lavastoviglie, frigoriferi, carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali/mobili, piani d'appoggio e quant'altro presente nei Terminali di Distribuzione e nelle Sedi di Refezione dati eventualmente in uso al fornitore;
- o) **Attrezzature di Uso Generale per l'erogazione del Servizio di Refezione Scolastica (di seguito anche attrezzature di uso generale):** tutte le attrezzature di cui all'allegato 1 non legate alla singola Sede di Refezione scolastica;
- p) **Centro di Cottura o di Produzione Pasti:** ogni Centro di preparazione pasti nella disponibilità del Fornitore, per tutta la durata dell'appalto;
- q) **Produzione Pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati, nonché il loro stoccaggio presso il Centro di Produzione;
- r) **Trasporto dei Pasti:** insieme di attività strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per trasferire i pasti dal Centro di Produzione ai Terminali di Consegna. Il Trasporto dei Pasti comprende tutte le attività volte a trasportare i pasti dai Centri di Produzione sino alle Sedi di Refezione;
- s) **Porzionamento e Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento sedi di refezione e porzionamento dei pasti;
- t) **Riassetto Sedi di Refezione:** tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
- u) **Legame fresco-caldo:** modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito della cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le espressioni riportate negli allegati hanno il significato, per ognuna di esse, specificato nei medesimi allegati, tranne qualora il contesto delle singole clausole del Capitolato disponga diversamente.

1.2 Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina del Servizio di Mensa o di Refezione Scolastica al Comune di Reggio Calabria. Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nei Centri di Cottura o di Produzione del Fornitore e trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo. Il servizio comprende anche la fornitura, in casi eccezionali (es. gite scolastiche), o su richiesta dell'Amministrazione Contraente, dei cestini freddi in sostituzione del pasto, preparati per singolo utente.

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole dell'infanzia (3-5 anni), primarie (6-11 anni) e secondarie di 1° grado (11-14 anni) del territorio del Comune di Reggio Calabria che ne facciano richiesta, nonché, ai sensi dell'art. 2 del D.M. Interno 16 maggio 1996 e dell'art. 21 del nuovo C.C.N.L. Scuola, sottoscritto il 29.11.2007, al personale docente in servizio in ciascuna classe o sezione durante la refezione, al secondo insegnante in compresenza (ove prevista) ed al personale ATA di servizio alla mensa.

Il servizio di mensa sarà effettuato per le istituzioni scolastiche, indicate indicata nella tabella allegata sub n. 8 al disciplinare di gara, ove è anche riportata l'ubicazione di ciascuna scuola presso cui il Fornitore dovrà erogare il servizio. La medesima tabella indica anche il dettaglio del numero dei pasti, calcolato moltiplicando il numero medio giornaliero degli aventi diritto al pasto (alunni e/o adulti, utilizzando i dati desunti dall'andamento del servizio nell'ultimo anno 2011-2012) per i giorni presunti di erogazione del servizio. Nello stesso modo è stato calcolato il numero totale dei cestini freddi.

Il numero degli alunni che fruiranno del servizio di refezione scolastica è indicato a titolo puramente orientativo, facendo riferimento ad un criterio storico; pertanto, i quantitativi dei pasti e le Sedi di Refezione potranno variare, in eccesso o in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

E' facoltà dell'Amministrazione Contraente aggiungere o togliere Sedi di Refezione, rispetto a quelle indicate nella citata tabella e di variare la modalità di articolazione del servizio scelta, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche e della relativa utenza, fermo restando che il prezzo effettivamente dovuto dall'Ente verrà calcolato in ragione dei pasti effettivamente prenotati e consegnati.

Il Servizio di Refezione Scolastica reso con pasti veicolati disciplinato dal presente capitolato comprende tutte le attività necessarie per la fornitura dei pasti e per l'erogazione del servizio ed è espletato in funzione delle esigenze del Comune appaltante, nell'articolazione delle attività di servizio di cui appresso:

1. Acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nei Centri di Produzione del Fornitore, confezionamento dei pasti presso i medesimi Centri con il sistema del legame fresco caldo;
2. Fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET (1 bottiglia da $\frac{1}{3}$ di litro per ogni commensale); allo scopo di tutelare l'ambiente e di educare a tal fine gli utenti, sarà adeguatamente valutata, in sede di proposte migliorative indicate nell'offerta tecnica di gara, la somministrazione dell'acqua minerale in boccioni con dispenser installati nelle Sedi di Refezione;
3. Trasporto dei pasti dai Centri di Produzione fino alle Sedi di Refezione;
4. Porzionamento e Distribuzione con sistema self-service;
5. Approntamento Sedi di Refezione, Riassetto delle Sedi di Refezione e lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche, delle Attrezzature di Uso Generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato. Nelle attività di Riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
6. Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle Sedi di Refezione;
7. Fornitura delle stoviglie monouso (materiale a perdere riciclabile) per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso (materiale a perdere riciclabile);
8. Presa in carico dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale eventualmente messe a disposizione dall'Amministrazione Contraente ed indicate nell'allegato n. 1, con obbligo del Fornitore di integrare quanto ricevuto qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, come meglio indicato nel successivo paragrafo 3;

9. Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale prese in carico, come meglio descritto al paragrafo 3.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, il pagamento delle utenze e delle tasse sono a totale carico dell'Amministrazione.

Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico del fornitore.

2. INDICAZIONI GENERALI

2.1. Quantitativi e durata

Il Contratto avrà durata presumibile dal 15 del mese di ottobre al 31 del mese di maggio di ciascun anno del triennio scolastico 2012-2013, 2013-2014 e 2014-2015 (salvo slittamenti dei predetti termini in relazione alle esigenze delle singole scuole, ovvero alle necessarie procedure ed adempimenti di gara e contrattuali).

In ogni caso, la decorrenza iniziale del servizio sarà subordinata all'avvenuta sottoscrizione del contratto a seguito delle procedure di espletamento della gara oggetto del presente disciplinare, precisando che la consegna effettiva del servizio avverrà a partire dalla data comunicata dall'Ente e assunta nel relativo Atto di Regolamentazione del Servizio.

Il Comune potrà, ove ricorrano le condizioni di legge e la convenienza, avvalersi della facoltà di ripetizione del servizio di cui all'art. 57, comma 5, lett. b, del D.Lgs.163/2006, per non oltre un anno scolastico successivo alla conclusione dell'appalto iniziale (a.s. 2015/2016), previa comunicazione data all'aggiudicatario entro il 31 maggio 2015.

Il Comune si riserva altresì la facoltà di risolvere il Contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

Il valore presunto annuo del contratto, calcolato moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero dei pasti previsti, è indicativamente di €. 850.000,00 oltre IVA al 4%, pari a circa 170.000 pasti annui previsti.

Il valore presunto triennale del contratto, calcolato moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero dei pasti previsti nel triennio, è indicativamente di €. 2.550.000,00 oltre IVA al 4%, pari a circa 510.000 pasti stimati nel periodo di espletamento del servizio per il prezzo unitario a base d'asta di €. 5,00, di cui €. 4,50 (compreso €. 0,10 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) per il pasto convenzionale ed 0,50 euro per il pasto con l'aggiunta di un alimento biologico. Resta comunque salva la facoltà per l'Amministrazione di non disporre l'impiego di alcuna derrata biologica, senza che ciò determini in capo al Fornitore alcun diritto o pretesa d'indennizzo nei confronti del Comune.

Al predetto valore occorre aggiungere quello dell'opzione per l'eventuale ripetizione del servizio per l'anno scolastico 2015-2016, pari a quello dell'anno precedente, per un complessivo valore globale presunto del contratto, al lordo dell'opzione, pari ad €. 3.400.000,00.

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà dei predetti numeri, non danno titolo al fornitore per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto procapite, che viene applicato al numero degli utenti effettivi fruitori, tempo per tempo, del servizio.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati.

2.2. Attivazione del servizio di refezione scolastica

Entro 10 giorni dalla data di ricezione anche a mezzo fax della comunicazione di aggiudicazione definitiva dell'appalto, in pendenza della stipula contrattuale, il Fornitore dovrà recarsi presso la sede del Settore Politiche Educative, Giovanili e delle Pari Opportunità del Comune di Reggio Calabria al fine di procedere alla redazione, per ciascuna Sede di Refezione, dell'Atto di Regolamentazione del Servizio che dovrà essere sottoscritto per accettazione dai rappresentanti dell'Ente e del Fornitore, successivamente alla stipula del presente contratto. Nell'Atto di Regolamentazione del Servizio verranno formalizzate le modalità operative di gestione del servizio di refezione scolastica (data di inizio dell'attività di mensa, modalità di prenotazione, consegna e distribuzione dei pasti, numero del personale con le relative qualifiche o profili professionali, mansioni, livello inquadramento nello svolgimento del servizio, riferimenti dei responsabili del servizio, cuoco, ecc..) e quanto altro non sia stato espressamente disciplinato nella documentazione di gara e nell'Offerta del Fornitore.

All'Atto di Regolamentazione del Servizio verrà allegato, qualora ne ricorra il caso, il verbale di presa in consegna delle Stoviglie, dell'Utensileria e delle Attrezzature che eventualmente l'Amministrazione Contraente darà in uso al Fornitore.

Una volta sottoscritto l'Atto di Regolamentazione del Servizio, il Fornitore avrà l'obbligo di attivare il servizio entro il termine tassativo indicato nell'Atto di Regolamentazione medesimo.

Il servizio di refezione scolastica verrà regolato dalle norme del capitolato, del contratto, nonché dalle disposizioni regolamentari contenute nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Qualunque variazione all'Atto di Regolamentazione del Servizio dovrà comunque essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle parti.

2.3. Rappresentanti e responsabile del servizio

Il Fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, un Responsabile del servizio a tempo pieno e continuativo, a cui è affidata la direzione del servizio stesso nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore.

Il Responsabile del servizio dovrà avere almeno 2 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva e diploma di laurea specialistica nel settore dell'alimentazione, ovvero 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva e il diploma di scuola alberghiera o in assenza del diploma predetto 5 anni di esperienza nel medesimo settore di ristorazione collettiva con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. L'esperienza deve essere comprovata mediante la presentazione, a richiesta dell'Ente, del relativo contratto di lavoro.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge, del presente capitolato e di quanto indicato nell'Offerta tecnica. Tale Responsabile dovrà comunque essere disponibile a recarsi presso l'Ente, quando richiesto dallo stesso.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) il Fornitore provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

L'Amministrazione Contraente nominerà, a sua volta, un Responsabile dell'Amministrazione che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dal Fornitore.

Il Responsabile dell'Amministrazione Contraente dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

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

2.4. Le modalità di espletamento del servizio

2.4.1. Prenotazione

Ogni scuola provvederà a prenotare quotidianamente, **entro le ore 9'00**, il numero dei pasti che prevede di consumare nel corso della giornata, con le modalità indicate nell'Atto di Regolamentazione del Servizio (indicando il numero dei pasti per gli alunni, il numero dei pasti per adulti, le diete speciali, ricettari temporanei, etc. – eventualmente comunicando solo le variazioni rispetto a prenotazioni precedenti).

Le comunicazioni inerenti le prenotazioni dei pasti verranno effettuate di norma mediante l'uso dei terminali POS in dotazione presso ciascuna sede di refezione. Tuttavia, in caso di impossibilità di funzionamento degli stessi, è previsto anche l'utilizzo di altri mezzi, quali posta elettronica, fax o telefono.

I pasti prenotati e consegnati dovranno essere tutti pagati al Fornitore.

2.4.2. Tempo massimo intercorrente tra il confezionamento e la consegna e/o la distribuzione

Il Fornitore dovrà garantire che tra il confezionamento (si considera il confezionamento delle paste o comunque dei piatti caldi) e la distribuzione ai tavoli (si considera il primo piatto servito al tavolo o pronto per essere prelevato dal commensale in caso di sistema self- service) non passi più di **un'ora e trenta minuti**.

In relazione ad ogni Sede di Refezione, la preparazione dei pasti dovrà avvenire in ciascun Centro di Produzione indicato dal Fornitore nell'Offerta Tecnica e per il numero dei pasti indicati nella medesima Offerta Tecnica.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all'ora stabilita per la mensa dalle singole scuole, che sarà riportata nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

2.4.3. Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore

Il Fornitore dovrà essere in grado di fornire il servizio, anche in caso d'**interruzione** della produzione presso tutti i Centri di Produzione per **causa di forza maggiore**, ovvero in caso d'impossibilità di prestare il servizio dovuto a

sciopero del personale, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi ed attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es., convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc.).

Nei casi sopra indicati, il Fornitore potrà anche avvalersi della facoltà di fornire, per il solo primo giorno, in luogo dei pasti previsti, cestini freddi, da prepararsi in conformità a quanto previsto al successivo paragrafo 4.2., fermo restando che, a fronte della fornitura dei cestini freddi, avrà diritto al pagamento del relativo prezzo stabilito in sede di aggiudicazione.

2.4.4. Fatturazione e pagamenti

Il Fornitore, al momento della consegna dei pasti, presenterà una bolla di consegna in triplice copia riportante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale di ciascuna scuola appositamente incaricato firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone una copia al Fornitore e trattenendone l'altra copia e l'originale, il quale dovrà essere inoltrato all'ufficio comunale competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti o dei cestini freddi prenotati e consegnati, tenendo anche conto delle variazioni di prezzo dovute all'eventuale richiesta di prodotti biologici, tipici o tradizionali.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri, anche accessori, derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa ricezione delle relative fatture; il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente.

Le fatture debitamente firmate saranno pagate **entro 60 giorni** dalla data di fine del mese di ricevimento delle stesse al protocollo del Settore Politiche Educative del Comune di Reggio Calabria, salva la sospensione dei termini per il periodo intercorrente tra la data di richiesta d'ufficio del DURC e la data della sua ricezione.

Il Comune potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, ovvero il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

Il corrispettivo pattuito per ogni fornitura sarà fisso ed invariabile fino al termine di validità del contratto e, in tal periodo, non è ammessa alcuna revisione prezzi.

2.5. I Centri di Produzione del Fornitore

COMUNE DI REGGIO CALABRIA – Settore Politiche Educative, Giovanili e delle Pari Opportunità
*Gara per l'appalto del servizio di mensa scolastica
mediante produzione dei pasti presso i centri di cottura del fornitore*

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti avverrà presso i Centri di Produzione pasti che devono essere nella disponibilità del Fornitore, funzionanti a partire dalla data d'inizio del servizio e per tutta la durata del contratto.

Il Fornitore per svolgere le attività di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti dovrà avvalersi di uno o più Centri di produzione pasti dei quali ne abbia la disponibilità.

La distribuzione e le attività propedeutiche e susseguenti alla distribuzione stessa avverranno presso la/e sede/i di Refezione Scolastica ed i Terminali di distribuzione.

I Centri di Produzione dovranno essere stati progettati e realizzati per la produzione di pasti che, opportunamente confezionati in contenitori termici, saranno successivamente trasportati, in regime di legame fresco-caldo, alla/e Sede/i di Refezione.

Nella realizzazione dei Centri di produzione pasti si dovrà tener conto delle più recenti normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure HACCP o equivalenti.

In particolare, i Centri di Produzione del Fornitore dovranno rispondere alle prescrizioni di seguito indicate.

I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio del "non ritorno" (l'alimento lungo il ciclo produttivo non dovrà mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino alla spedizione).

In quest'ottica, le strutture dovranno essere articolate perché le materie prime da preparare compiano percorsi brevi, unidirezionali, con la massima limitazione degli incroci. Gli ambienti dovranno essere identificati in base al loro uso e specificatamente:

- magazzino prodotti non deperibili
- celle refrigerate per prodotti deperibili (separate per prodotto)
- zone lavorazioni (verdure/frutta – carni/pesce – piatti freddi)
- zona cottura
- confezionamento
- stoccaggio e spedizione
- lavaggio
- spogliatoi, servizi igienici del personale
- uffici
- mensa dipendenti

La disposizione delle predette zone con specifiche destinazioni dovrà consentire la netta separazione fra le zone a più alta contaminazione microbica da quelle meno contaminate.

Le caratteristiche tecniche degli ambienti dovranno rispondere alle seguenti prescrizioni:

Magazzino

E' la zona destinata al controllo merci ed allo stoccaggio dei prodotti non deperibili. Dovrà essere dotata di pavimenti in materiale facilmente lavabili e di rivestimenti alle pareti fino ad un'altezza pari a 2 metri in materiale facilmente lavabile e/o smalto. Gli infissi dovranno essere muniti di rete anti insetto. I prodotti dovranno essere stoccati in scansie in acciaio e/o pedane rialzate. In questa zona dovrà essere collocato un punto per il controllo delle merci ed uno spazio chiuso e/o armadio per detersivi e prodotti di pulizia.

Per il concorrente (timbro e firma).....

Celle frigorifere

Sono destinate alla conservazione dei prodotti deperibili. Devono essere realizzate prevalentemente con pannelli coibentati, lavabili. All'interno i prodotti devono essere conservati su scaffalature metalliche lavabili. Le celle devono essere diversificate per temperature e prodotti stoccati:

- cella surgelati (-18/-20°C)
- cella ortofrutta (+6/8°C)
- cella carni (+0/4°C)
- cella salumi e latticini (+0/4°C)
- anticella per lo scongelamento (+0/4°C)

Lavorazioni

Le lavorazioni dovranno essere divise per prodotto: lavorazione ortofrutta, carni, piatti freddi. I pavimenti dovranno essere antiscivolo e lavabili, con pilette a pavimento sifonate. Le pareti divisorie dovranno essere rivestite per un'altezza pari a 2 m di materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere dotati di rete anti insetto.

Ogni reparto dovrà essere dotato di piani di lavoro, lavelli e lavamani e attrezzature idonee alle lavorazioni previste, tutte realizzate in acciaio inox ed a marchio CE.

Cottura

I pavimenti dei luoghi adibiti alla preparazione e cottura dei pasti dovranno essere antiscivolo e lavabili, le pareti rivestite per un'altezza pari a 2 m in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere provvisti di reti antinsetto. Le attrezzature di cottura (in acciaio inox e a marchio CE) dovranno essere collocate sotto idonee cappe in acciaio inox, provviste di filtri lavabili, per lo smaltimento dei fumi di cottura.

Sul pavimento dovranno essere collocate pilette e griglie in acciaio inox sifonate, per lo smaltimento delle acque di lavorazione e pulizia.

Confezionamento, stoccaggio, spedizione

I pavimenti dei luoghi adibiti al confezionamento, stoccaggio e spedizione dei pasti dovranno essere antiscivolo e lavabili con pilette a pavimento sifonate, le pareti divisorie dovranno essere rivestite per un'altezza pari a 2m in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere provvisti di rete antinsetto. Queste zone dovranno essere attrezzate con linee per il confezionamento dei vari prodotti in contenitori di acciaio (multiporzione) e/o in vaschette in polipropilene e/o alluminio (monoporzione).

Gli alimenti così confezionati dovranno essere riposti in contenitori termici e/o carrelli termici e dovranno essere portati ai terminali di consumo con autoveicoli furgonati e coibentati idonei all'uso.

Lavaggio

I pavimenti dei locali adibiti al lavaggio dovranno essere antiscivolo e lavabili, le pareti rivestite per un'altezza pari a 2m in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere provvisti di rete antinsetto. Le macchine per il lavaggio delle varie minuterie di cucina (in acciaio inox e a marchio C.E.) dovranno essere poste sotto cappa in acciaio inox per captare i vapori.

Spogliatoio, servizi igienici

Dovranno essere divisi per sesso, dotati di servizi igienici e docce adeguati al personale presente. Per ogni addetto dovrà essere previsto un armadietto metallico a doppio scomparto.

Impianti

Tutti gli impianti dovranno essere realizzati ai sensi delle leggi vigenti e certificati ai sensi della L.46/90.

I Centri di Produzione dovranno essere muniti di:

- **idonea autorizzazione sanitaria**, emessa dalle Autorità competenti, ovvero, per le strutture avviate successivamente al 1° settembre 2007, di **dichiarazione (DIA)** predisposta in conformità al modello allegato alla deliberazione G.R. n. 523 del 30.7.2007 (BURC n. 16 dell'1.9.2007) e di **attestato d'inserimento** nel Registro delle Unità d'Impresa del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.P. competente;
- **autorizzazioni/dichiarazioni previste per il trasporto** e la veicolazione dei pasti.

Il Fornitore, pur potendo servirsi del Centro di Produzione per la fornitura di pasti a terze parti, estranee all'Amministrazione Contraente, dovrà sempre garantire in ogni momento l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quant'altro venga utilizzato per la fornitura di pasti all'Amministrazione Contraente.

3 BENI MOBILI E IMMOBILI DELL'AMMINISTRAZIONE CONCESSI IN USO AL FORNITORE

3.1 Attrezzature Specifiche e Attrezzature di Uso Generale

L'Amministrazione Contraente potrà concedere eventualmente in uso al Fornitore le Attrezzature Specifiche che saranno disponibili al tempo della consegna e che verranno indicate nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Il Fornitore dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tali attrezzature e, qualora ritenute non sufficienti per l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che resteranno di sua proprietà. Sedie e tavoli sono forniti dall'Amministrazione Contraente nelle quantità necessarie in relazione al numero degli utenti. Al termine del contratto, il Fornitore dovrà restituire tutte le attrezzature ricevute in stato di funzionamento e in buono stato di conservazione. Con riferimento ai frigoriferi e lavastoviglie di proprietà dell'Amministrazione Contraente eventualmente concesse in uso al Fornitore, fermo l'obbligo di provvedere alla manutenzione ordinaria, nel caso in cui si debbano effettuare interventi di manutenzione straordinaria resi necessari da eventi non imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva, il Fornitore potrà scegliere di non effettuare tali interventi ma di sostituire l'attrezzatura non funzionante con attrezzatura propria che rimarrà di sua proprietà.

Nel corso del contratto e al termine dello stesso, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature all'Amministrazione Contraente, la stessa procederà 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, l'Amministrazione Contraente constatasse 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, l'Amministrazione Contraente potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Fornitore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

4 PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' PER LE MENSE SCOLASTICHE

4.1 Menù

I menù ed i pasti sono predisposti e forniti in conformità a quanto indicato nell'allegato n. 1 e nell'allegato 2 contenente le specifiche relative alle derrate alimentari.

I menù stagionali (invernali ed estivi) sono definiti per 4 settimane nel rispetto delle indicazioni di cui all'allegato 1. La corrispondenza tra le grammature a crudo e quelle a cotto sono indicate nella tabella 5 dell'allegato 1.

Le derrate per la preparazione dei piatti dovranno corrispondere alle caratteristiche minime indicate nell'allegato 2. Nel periodo di quattro settimane i piatti dovranno essere preparati in conformità alle grammature a crudo dei generi alimentari (al netto degli scarti) per fasce di alunni calcolati per 100 ragazzi (della scuola materna, elementare, media) di cui alle tabelle n. 3 e 4 dell'allegato 1 e alle grammature a crudo pro capite dei generi alimentari al netto degli scarti di cui alla tabella n. 5 (parte I e II) del medesimo allegato 1.

Nella tabella n. 8 dell'allegato 1 è riportato un esempio di menù invernale e al paragrafo 4.3.2. del medesimo allegato 1 l'elenco dei piatti componenti i menu proposti che rispettano le grammature e i fabbisogni nutrizionali per la tipologia di utente in questione.

Qualunque modifica ai menù dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente e previo accordo ed autorizzazione scritta dell'Amministrazione Contraente.

I piatti concordati diversi da quelli dell'elenco dovranno essere preparati nel rispetto delle indicazioni nutrizionali di cui all'allegato 1 e nel rispetto delle grammature a crudo indicate nel medesimo allegato.

Per gli adulti che consumano pasti nelle mense scolastiche dovranno essere rispettate le grammature a crudo indicate per gli alunni delle scuole secondarie di 1° grado (medie).

Il Fornitore si impegna, inoltre, ad approntare un programma di educazione alimentare indirizzato agli alunni in accordo con l'Amministrazione Contraente ed in conformità a quanto indicato in Offerta; tali attività non comporteranno alcun costo aggiuntivo per l'Amministrazione Contraente.

4.2 Cestini sostitutivi dei pasti

Il Fornitore avrà l'obbligo, al prezzo di aggiudicazione, con preavviso di almeno 2 giorni, di fornire su richiesta dell'Amministrazione Contraente i cestini sostitutivi dei pasti, che dovranno essere preparati con le derrate di cui all'allegato 2.

I cestini dovranno avere i contenuti indicati al punto 2, lett. c) dell'allegato 1 e qui di seguito sinteticamente riportati:
n. 2 panini;

- n. 2 frutti di stagione;
- n. 1 bottiglietta di acqua minerale o altra bevanda analcolica concordata;
- n. 1 merendina;
- Crackers + tavoletta di cioccolato + succo di frutta o the in bicchieri monodose.

4.3 Menù per diete speciali

E' prevista la fornitura di pasti per diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito ecc.).

Previa opportuna certificazione e diagnosi attestante l'esistenza di una particolare patologia che necessita di diete speciali e/o previa segnalazione del medico che attesti la necessità di eliminare taluni elementi, verranno elaborati, dallo stesso medico o da altro competente specialista, menù personalizzati per gli utenti di cui sopra.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza.

Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.

Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dall'Amministrazione Contraente e per i quali il Fornitore dovrà garantirne la fornitura, non comporterà variazione di prezzo.

I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate indicate nell'allegato 2 ed ai valori indicati nelle tabelle grammature, relative a ciascuna tipologia di dieta, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

A) Indicazioni dietetiche per intolleranza alle proteine del latte vaccino

Alimenti "proibiti"	Alimenti "permessi"
Latte vaccino: intero, scremato, parzialmente scremato, condensato latticini e derivati.	Latte di soia e di capra.
Cereali e derivati: biscotti, biscotti per l'infanzia, pane e tutti i prodotti con aggiunta di latte, burro, panna; tortellini, ravioli e cannelloni.	Farine di grano, pasta, riso, semolino di grano e riso, mais, orzo, avena e fecole senza aggiunta di latte.
Carne: carne bovina (vitello, vitellone, manzo), tutti i prodotti già pronti come salsicce, polpette, polpettone.	Carne di pollo, agnello, coniglio, cavallo, tacchino, maiale.
Carne conservata: bresaola, prosciutto cotto, mortadella, salame, würstel e tutti gli alimenti a base di carne in confezione sottovuoto.	Prosciutto crudo.
Pesce: tutti gli alimenti precucinati.	Tutti i pesci freschi o surgelati.
Oli e grassi: burro, margarina con aggiunta di latte o burro.	Olio di oliva, di semi e margarina
Prodotti zuccherini: caramelle, cioccolato, gelati, merendine, budini, torte, tutti i prodotti con aggiunta di latte o creme di latte.	Ogni tipo purché privo di latte, panna, burro.

Alimenti vari: dadi da brodo, polveri pronte per la prima colazione, precucinati.	Succo di frutta e di verdure, ogni tipo di the, aranciata, camomilla, cacao puro, orzo solubile, coca cola.
Legumi: tutti quelli in scatola.	Tutti quelli freschi, surgelati, secchi
	Frutta: fresca, surgelata e secca.
	Uova: ogni varietà senza latte, burro, ecc.
	Verdura ed ortaggi: fresca e surgelata senza l'aggiunta di burro, latte, panna, formaggio.

B) Indicazioni dietetiche per intolleranza celiaca (sensibilità al glutine)

Gli Alimenti per la preparazione di tali pasti vengono forniti al Fornitore dai Genitori degli alunni interessati. Tutte le pietanze per bambini celiaci dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.

Per le sostituzioni utilizzare esclusivamente prodotti dietetici e prodotti del commercio privi di glutine, per i quali ultimi è disponibile il "Prontuario prodotti senza glutine in commercio" presso l'Associazione Italiana Celiachia.

Alimenti "proibiti"	Alimenti "permessi"
Grano, segale, orzo, avena.	Riso, mais, tapioca, soia, miglio.
Pasta secca, fresca, farcita, gnocchi di patate, semolino, pizza, pane, biscotti, focaccia, grissini, crackers, fette biscottate.	Pasta e biscotti dietetici senza glutine pane e grissini con farine di mais, tapioca o fecole di patate.
Alimenti addizionati con malto e/o con Amido.	
Tutti i prodotti del commercio preparati con farine vietate o di cui non si conosce la composizione (alimenti in scatola, precotti, dessert surgelati, bevande).	The, bevande gassate.
Lievito di birra.	Lievito chimico.
Formaggini, sottilette, yogurt ai cereali.	Latte fresco e UHT, formaggi, panna, yogurt (interi e alla frutta).
Insaccati (mortadella, würstel, salame), carne impanata, polpette.	Carne, pesce, uova, prosciutto crudo e cotto, bresaola.
Dadi ed estratti di carne.	Verdure.
Margarina, olio di semi vari e germi di grano.	Burro, olio di oliva, di mais, di arachidi, di soia, di girasole.
Succhi di frutta.	Frutta fresca, sciroppata, secca.
Dolci, gelati, cioccolato, caramelle, gomme da masticare contenenti malto, amido o alimenti di cui non si conosce la composizione.	Marmellata, miele, zucchero, cacao puro, gelati preparati in casa, caramelle solide, liquirizia pura, gelatine di frutta.

C) Indicazioni dietetiche per “vomito o diarrea”

Menù da attuare in caso di “vomito o diarrea”

(per un massimo di 2-3 giorni)

PRANZO:

Riso all’olio (olio in quantità contenuta) e parmigiano

Pollo o tacchino (cotto a vapore)

Patate e carote lessate

Mela grattugiata (al momento) e succo di limone o limone intero q.b.

Queste indicazioni sono valide anche se l’episodio di “diarrea” si verifica nella giornata; in caso di “vomito” (se questo è ripetuto) si consiglia, di non somministrare cibi solidi, ma esclusivamente the o acqua zuccherata in quantità ridotta ad intervalli regolari (poco e spesso)

D) Indicazioni dietetiche in caso di richiesta di pasto “bianco”

MENU’ da attuare in caso di richiesta di pasto “bianco”

PRANZO:

Pasta o Riso all’olio (olio in quantità contenuta) e parmigiano

Pollo o tacchino o pesce (cotto a vapore o ai ferri) o formaggio fresco e salumi (prosciutto cotto o crudo o altro tipo concordato).

Patate e carote lessate o zucchine

Mela matura o cotta senza aggiunta di zucchero o banana.

E) Indicazioni dietetiche in caso di dieta semiliquida:

Latte intero

The o caffè d’orzo

Brodo vegetale o di carne sgrassato

Pastina di semola o glutinata

Semolino

Carne magra tritata o omogeneizzata

Filetto di platessa lessato

Verdura cotta

Purea

Frutta cotta o omogeneizzata

Olio Zuccherato

Parmigiano

Formaggio tenero o formaggini

Prosciutto cotto

F) Indicazioni dietetiche in caso di dieta liquida

Lunedì:

Semolino in brodo di carne + carne omogeneizzata + olio + parmigiano

Passato di verdura mista + olio

Succo di frutta

(Crema lenta)

Martedì:

Stracciatella

Passato di verdura mista + olio

Yogurt alla frutta

Mercoledì:

Glutinata in brodo di carne + prosciutto cotto omogeneizzato + olio + parmigiano

Purè cotto

Frutta cotta a fettine

Giovedì:

Stracciatella

Passato di verdure miste + olio

Succo di frutta

(crema lenta)

Venerdì:

Semolino in brodo vegetale + formaggio + olio + parmigiano

Purè lento

Frutta cotta a fettine

4.4 Diete a carattere etico-religioso

Il Fornitore dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso. In particolare per utenti di religione islamica, ebraica o di altra confessione religiosa è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'Amministrazione con i pasti di seguito indicati o eventualmente concordati che rispettino le rispettive convinzioni religiose.

I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle grammature relative a ciascuna tipologia di utente al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

A) Indicazioni dietetiche per la comunità islamica

Le tabelle dietetiche sono così modificate:

Ingrediente proibito	Possibile sostituzione
Prosciutto crudo	Uova o formaggio o bresaola
Prosciutto cotto	Uova o formaggio o bresaola

B) Indicazioni dietetiche per la comunità ebraica

1. Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini.
2. Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate o piatti distinti.
3. Durante la Pasqua degli ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere avuto contatto con cibi lievitati.
4. Ogni prodotto che non siano latticini o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

Alimenti “proibiti”	Alimenti “permessi”
Pane condito con grasso animale	Pane e cereali di tipo comune sono considerati neutrali se non al latte o in abbinamento con il latte
Latticini e carne nello stesso pasto	Latte e formaggio: latte fresco di giornata e formaggi
Formaggi prodotti con caglio animale	Formaggio prodotti con caglio microbico o di sintesi
Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue	Uova di gallina, purché esenti da contaminazioni ematiche
Maiale e suoi derivati, cavallo, asino, coniglio, interiora di ogni animale	Carne (bovina, di pecora di capra, di cervo) e pollame. Questi animali devono essere macellati in adatto macello e il sangue deve essere rimosso con procedure di bagnomaria e sale.
Crostacei e molluschi	Pesce di mare: solo pesce con pinne e lisce.
Grasso animale	Oli vegetali (con esclusione di oli di semi vari); burro quando non abbinato a carni. Verdura e frutta. Dolci: quelli con latte sono considerati facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina Kasher è considerata neutrale.

5 PREPARAZIONE DEI PASTI

Il Fornitore deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio devono osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo, di cui al paragrafo 12.11.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

5.1 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi e alle specifiche merceologiche indicate nell'allegato 2.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche salvo l'utilizzo di derrate speciali. Il fornitore dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzato per la fornitura dei pasti.

L'Amministrazione Contraente all'attivazione del servizio potrà richiedere che i pasti vengano preparati con l'utilizzo delle derrate biologiche, tipiche o tradizionali, in conformità alle caratteristiche di cui all'allegato 2, corrispondendo il prezzo aggiuntivo unitario per impiego di ogni singola derrata biologica, tipica o tradizionale indicato dal Fornitore aggiudicatario in sede di offerta di gara.

Di regola, il numero di derrate biologiche, tipiche o tradizionali non potrà essere superiore a uno per pasto, salvo diverse offerte formulate in sede di gara nell'ambito delle proposte migliorative. L'Amministrazione tuttavia si riserva la facoltà di non disporre l'impiego di alcuna derrata biologica, senza che ciò determini in capo al Fornitore alcun diritto o pretesa d'indennizzo nei confronti del Comune.

Con il termine "**prodotti biologici**" si intendono quelli provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE per l'agricoltura biologica, Reg. (CE) n° 834/2007 e assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CEE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Con il termine "**prodotti tipici**" – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP).

Con il termine "**prodotti tradizionali**" si intendono quelli indicati nell'elenco allegato al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni.

I prodotti tipici e quelli tradizionali devono essere assoggettati al regime di certificazione e di controllo eventualmente identificato dal provvedimento con cui è stata dichiarata la tipicità o tradizionalità.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune di Reggio Calabria si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere al Fornitore di fornire ulteriori prodotti “biologici” , “tipici” o “tradizionali” in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato; anche in tale caso il prezzo unitario per ogni singola derrata biologica, tipica o tradizionale sarà quello sempre quello aggiuntivo indicato dal Fornitore aggiudicatario in sede di offerta di gara.

5.2 Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l’etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti.

Il Fornitore, prima dell’inizio del servizio dovrà comunicare all’Amministrazione Contraente la lista dei propri fornitori e resta obbligato a comunicare ogni variazione della lista stessa non appena si verifici.

5.3 Approvvigionamento delle materia prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l’approvvigionamento delle derrate alimentari il Fornitore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Il Fornitore dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all’Amministrazione Contraente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

5.4 Conservazione delle derrate

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurare la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

Al fine di garantire una stabilità dei prodotti e quindi un loro completo utilizzo nei limiti della loro durata commerciale dovranno essere garantiti:

- un’adeguata temperatura del deposito

- ❑ un'adeguata umidità degli ambienti di deposito
- ❑ un'adeguata igiene degli ambienti di deposito

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti ittici ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti alle temperature meglio dettagliate nelle seguenti tabelle contraddistinte con le lettere 1/A e 1/B.

Come meglio specificato nel Manuale di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità i prodotti cotti, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero alle temperature previste dalla legge.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con l'utilizzo di pellicole sottili e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento appositamente studiati di natura biodegradabile quali ad esempio quelli realizzati con le attuali tecnologie polimeriche o realizzati con tuorlo d'uovo o amido e film sottili alimentari composti da sostanze naturali.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti e pentolame in alluminio. Devono essere utilizzate adeguate tecnologie per la conservazione del sottovuoto.

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi dovranno essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione, l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovranno essere controllate quotidianamente attraverso la verifica delle temperature segnate sul display.

I prodotti non deperibili invece come la pasta, il riso, lo scatolame, devono essere conservati in confezioni ben chiuse e in un ambiente fresco ed asciutto.

Le fasi della conservazione successive alla consegna devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nel magazzino o dispensa le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate. E' necessario procedere all'ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate. Gli scaffali e le attrezzature dovranno essere posizionate in modo da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili. Le confezioni devono essere immagazzinate ad un'altezza minima di almeno 20 cm. da terra. Inoltre la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrosti, preparazione di carne, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Si riportano di seguito le tabelle relative alle temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione e le temperature di conservazione degli alimenti:

Tab. 1/A: Temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione

Fase	Temperature
Scongelamento	+4° C
Stoccaggio di prodotti congelati o surgelati	-18° C
Stoccaggio di prodotti refrigerati	+1/+12 (come in Tab. 2)
Stoccaggio di prodotti a temperatura ambiente	+18/+20 C°
Cottura	+75°C del prodotto
Riscaldamento	+75°C del prodotto
Somministrazione piatti freddi	+ 10°C.
Somministrazione piatti caldi	+65°C al cuore del prodotto
Trasporto di pietanze calde	+65° C
Trasporto di pietanze fredde	da 0°C a 4°C

Tab. 1/B: Temperature di conservazione dei prodotti refrigerati

5.4.-1.0 Prodotto alimentare	Temperature di conservazione
Pollame, conigli, selvaggina, carni in genere	0/+3° C
Prodotti di salumeria	+4° C
Prodotti caseari, burro, yogurt	+4° C
Pesci, crostacei, molluschi non vivi	0/+3° C
Ostriche, mitili ed altri molluschi vivi	+6° C
Pasticceria, creme pasticcere, salse	+4° C
Formaggi a pasta molle e a pasta erborinata	0/+4° C
Frutta e verdura	+4/+12° C

5.5 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

6 PRODUZIONE DEI PASTI

6.1 Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati presso i Centri di Produzione del fornitore

6.2 Manipolazione e cottura

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

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura prevista dalla normative vigente.

L'Impresa deve garantire che l'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: le carni arrostiti (es. roast-beef), lessate e brasate, sugo di ragù esclusivamente nel caso di successivo utilizzo quale ingrediente per paste ripiene (es. lasagne e cannelloni) o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante. Si precisa che il ragù da utilizzare come condimento di paste al sugo deve essere cotto nella giornata di consumo.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

6.3 Tecniche di preparazione e cottura

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'Amministrazione Contraente un piano dettagliato contenente:

- ricettario;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

6.4 Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente confezionate e trasportate alle sedi di refezione entro il tempo massimo previsto al punto 2.4.2., salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

6.5 Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare, l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

6.6 Lavaggio dei vegetali

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali il Fornitore dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse.

Qualora queste apparecchiature non fossero disponibili, le verdure, i vegetali e la frutta dovranno essere sottoposti ad un processo di sanificazione con l'ausilio di prodotti specifici e/o sostituiti con prodotti di 4° gamma.

6.7 Operazioni preliminari alla cottura.

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

- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate.
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato.
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. E' tassativamente vietata la pratica della ricolmatura.
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti nelle diete per gli alunni, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo;
- sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.

6.8 Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

7 IL TRASPORTO DEI PASTI DAI CENTRI DI PRODUZIONE ALLE SEDI DI REFEZIONE

7.1 Contenitori per il Trasporto

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dai Centri di Produzione appartenenti al Fornitore medesimo alle singole Sedi di Refezione.

Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione indicate dall'Amministrazione Contraente e secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla vigente normativa comunitaria (ATP - Accord Transport Perissable e relative direttive CE) e nazionale in materia (D.P.R. 327/80, D.M. 12.10.81 ed Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti). Contenitori (in plastica e gastronorm) e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Gli alimenti sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in contenitori cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "*contenitore ad uso alimentare*" o apposito logo. Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi, piatti e contorni) dovranno essere trasportati in casse termiche e contenitori in plastica distinti per sede di refezione.

Le casse termiche utilizzate per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

Sono espressamente escluse le casse termiche in polistirolo ed in acciaio.

Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta del Fornitore, in quanto esse non incidono sulla funzionalità del contenitore.

All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- la Sede di Refezione;
- il contenuto della cassa;
- il numero dei pasti.

7.2 Confezionamento

I pasti verranno confezionati in:

- (i) contenitori monoporzione, termosigillati ed etichettati (dati del destinatario e della Sede di Refezione), per le diete speciali e per le sedi eventualmente non dotate di idonei locali appositamente destinati;
- (ii) contenitori multiporzione (gastronorm) in tutti gli altri casi, salvo espressa richiesta di contenitori monoporzione da parte delle scuole.

In caso di fornitura dei pasti in multiporzione i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere trasportati divisi per genere (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.) e confezionati in contenitori termici distinti (secondo necessità riscaldanti, refrigeranti ed inerti) con conseguente sporzionamento presso i locali della scuola.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti di plastica per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

I contenitori gastronomici dovranno essere a norma di legge e quelli impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a 15 cm per evitare fenomeni di impaccamento.

7.3 Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80, art. 43) e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura. I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana. I mezzi dovranno recare la scritta esterna "Trasporto pasti".

Il Fornitore dovrà elaborare e presentare in sede di attivazione del servizio un piano per il trasporto e la consegna dei pasti presso la Sede di Refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli precedenti.

8 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

8.1 Attività propedeutiche alla distribuzione

Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a $> 65^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura $< 7^{\circ}\text{C}$ al cuore.

Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli, di norma da 6-8 postazioni a sedere, fornendo per ogni commensale tovaglie monouso del tipo a metraggio, tris di posate in materiale a perdere, tovagliolo di carta, bicchiere in materiale a perdere, bottiglia dell'acqua, pane sigillato in apposita confezione, ciotole con frutta.

Il Fornitore provvederà a fornire ed allestire presso la Sede di Refezione uno o più tavoli di servizio dove fornire e collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

8.2 Distribuzione ai tavoli

Il Fornitore provvederà alla distribuzione al tavolo dei pasti che, per le scuole materne ed elementari, comprendono finanche, ove richiesto, le operazioni di sbucciamento della frutta. Il fornitore dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli, al lavaggio delle stoviglie e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio.

La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- il personale deve indossare il camice bianco o divisa idonea di colore bianco, che deve essere sempre pulito;
- deve togliere gli anelli e ori in genere; lavare accuratamente le mani;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche o le bottiglie con coperchio con l'acqua minerale in quantità adeguata;
- la quantità e la qualità dei cibi da distribuire dovrà essere quella predefinita;
- eseguire la distribuzione mediante il carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore gastronomico;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

9 OPERAZIONI DI RIASSETTO SEDI DI REFEZIONE

9.1 Contenuto dell'obbligo di Riassetto

Il Fornitore dovrà provvedere al riassetto delle Sedi di Refezione ed alla pulizia dei Terminali di Distribuzione ed aree pertinenti, nonché al lavaggio delle Stoviglie, dell'Utensilerie, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato "PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE", che il Fornitore dovrà elaborare entro 15 giorni dalla data di attivazione del servizio (in conformità alle prescrizioni contenute nelle tabelle n. 2/B, 2/C seguenti). Dovranno essere utilizzati prodotti specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia. In ogni caso, i prodotti utilizzati, dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero Sanità che di marchio CE.

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

Il Fornitore deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, all'Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

9.2 Smaltimento Rifiuti

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della Sede di Refezione. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del fornitore.

Table: Piano di pulizia e disinfezione

Tab. 2/B: Locale di preparazione dei cibi/Locale delle sedi di refezione

Frequenza Operazione	Detergente
Ad ogni uso o ogni volta che si usano alimenti di diversa natura	Lavare posate e stoviglie Piani di lavoro, coltelli da cucina bilance, affettatrici, cuocipasta Frullatori, tritacarne, tritaverdure grattugie, impastatrice, ecc. Forni
Giornaliera	Lavare i lavelli e le vasche Lavare la lavastoviglie Lavare i piani di lavoro Lavare i piani di cottura Lavare tavoli e sedie Lavare i mobili e di tutti gli arredi preesistenti Disinfezione delle stoviglie
Settimanale	Lavare i frigoriferi Lavare le porte Lavare le cappe aspiranti Lavare i forni Lavare le griglie o i pozzetti di scarico Lavare i sotto tavoli ed i ripiani
Semestrale	disinfezione, derattizzazione e disinfestazione

Tab. 2/C: Locale per la raccolta dei rifiuti giornalieri

Frequenza Operazione	Detergente
Giornaliera	Lavaggio contenitori
Semestrale	Disinfestazione Derattizzazione

10 STOVIGLIE E TOVAGLIATO

Il set di stoviglie e tovagliato monouso, in materiale a perdere o riciclabile, per la consumazione dei pasti deve essere fornito dal Fornitore nel numero e nella tipologia (di piatti, bicchieri, forchette, coltelli, cucchiari e cucchiaini, brocche, etc.) definite nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Il Fornitore deve fornire anche il relativo materiale di consumo (olio, aceto, sale, zucchero, limone, etc.).

Il peso singolo dei diversi materiali dovrà essere conforme almeno ai seguenti valori:

- Piatto fondo semi rigido in polistirolo bianco gr. 13,630 peso singolo (minimo queste grammature) dovrà essere conforme a quanto previsto dal DECRETO 21 dicembre 2010, n. 258 del Ministero della salute e s.m.i.;
- Piatto piano semi rigido in polistirolo bianco gr. 15,640 peso singolo (minimo queste grammature) dovrà essere conforme a quanto previsto dal DECRETO 21 dicembre 2010, n. 258 del Ministero della salute e s.m.i.;
- Bicchiere 200cc n(g) polistirolo crystal trasparente rigido o polistirolo bianco almeno gr. 4 dovrà essere conforme a quanto previsto dal DECRETO 21 dicembre 2010, n. 258 del Ministero della salute e s.m.i.;
- Tovagliolo 33X33 doppio velo in ovatta di cellulosa gr. 3,85 peso singolo (minimo queste grammature);
- Posate di plastica dovranno essere conformi a quanto previsto dal DECRETO 21 dicembre 2010, n. 258 del Ministero della salute e s.m.i..

11 PERSONALE

11.1 Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio

Il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato, garantendo un rapporto operatore/utente, al momento della distribuzione, pari ad un addetto ogni 40 utenti, o quello scaturente dal maggiore rapporto di personale impiegato offerto in sede di gara.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal citato CCNL.

I cuochi dovranno avere di norma 2 anni di esperienza e il diploma o attestato di scuola alberghiera o in assenza del diploma o attestato 5 anni di esperienza nella ristorazione collettiva.

La Direzione del servizio di refezione scolastica verrà affidata ad un Responsabile del Servizio così come previsto nel paragrafo 2.3.

Il Fornitore dovrà garantire la presenza di un nutrizionista o di un dietologo che possa interfacciarsi all'occorrenza con i responsabili del servizio dell'Amministrazione Contraente.

Un elenco con il numero e nominativo del personale, relative qualifiche, mansioni, livello retributivo e monte ore deve essere indicato o allegato nell'Atto di Regolamentazione del Servizio. La Stazione appaltante potrà effettuare controlli giornalieri per la verifica della rispondenza ai parametri minimi dichiarati in detto elenco.

Il Fornitore dovrà garantire il rispetto di quanto dichiarato nell'elenco del personale di cui al punto precedente provvedendo alla immediata sostituzione del personale assente. Qualora il Comune chiedesse al Fornitore la sostituzione del personale non idoneo o non gradito, specie per aver disatteso alle seguenti *“norme comportamentali del personale”*, il Fornitore dovrà provvedervi entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta, senza che ciò possa costituire richiesta di maggiori oneri.

Qualora 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 un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicati all'Amministrazione Contraente per l'approvazione formale. In mancanza di siffatta approvazione il Fornitore non potrà procedere ad alcuna variazione.

Il Fornitore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80, art. 42).

Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome del Fornitore ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente del Fornitore e quindi indicato nel libro paga del Fornitore medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, il Fornitore deve garantire che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore. E' altresì ammesso ai sensi di legge l'utilizzo di personale così detto interinale.

Su richiesta della Stazione appaltante, il Fornitore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Fornitore delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate.

Il Fornitore per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il Fornitore, per l'effettuazione del servizio di distribuzione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di distribuzione richieste dal Comune.

Nel caso in cui il personale messo a disposizione dovesse risultare insufficiente a garantire i tempi e le modalità previsti per la distribuzione, il Fornitore ha l'obbligo di aumentare il numero di addetti senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a rispettare un Codice deontologico e in particolare deve osservare le seguenti “*norme comportamentali del personale*”:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune e vigenti all'interno delle strutture ove il servizio viene svolto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Comune e dove il servizio viene svolto;
- durante le ore lavorative, se non per motivi attinenti al servizio, non deve trattenersi con i dipendenti del Comune o con altri soggetti che operano nei centri di cottura o nelle sedi di refezione;
- mantenere riservato quanto verrà appreso/conosciuto in merito all'organizzazione e all'attività svolta o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Il Comune appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Tutto il personale del Fornitore, e in particolare quello addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste (D.P.R. 327/80, art. 37) e di uno o più attestati rilasciati da enti accreditati a seguito della frequenza di un idoneo corso di formazione e/o aggiornamento in materia di igiene alimentare, con specifico riferimento all'attività di ristorazione, anche ai fini della corretta applicazione del sistema HACCP e dei manuali di corretta prassi igienica per la prevenzione della contaminazione degli alimenti.

Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili. Si citano in via esemplificativa e non esaustiva le seguenti norme: DPR 547/55, D.Lgs. 81/2008 (ex D.Lgs. 626/94), Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE.

A tal fine l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere al Fornitore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

Il Fornitore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui il Fornitore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Fornitore, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

Il Fornitore deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

11.2 Formazione del personale

Il Fornitore all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti, nonché sottoporlo ad un periodo di almeno 12 ore di formazione operativa per ogni addetto alla cucina ed almeno 5 ore di formazione operativa per ogni addetto alla distribuzione.

12 CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

I controlli verranno effettuati in conformità alla normativa vigenti ed ai manuali di corretta prassi igienica del Ministero della Salute.

12.1 Controlli previsti dalla legge

Fermo il diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

12.2 Diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente

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

E' inoltre facoltà dell'Amministrazione Contraente disporre senza limitazione di orario la presenza presso i Centri di Produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e nel contratto.

12.3 Tipologia dei controlli

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

12.3.1 controlli a vista del servizio:

- controllo del registro pulizia e disinfestazione;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;

- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle dietetiche e nutrizionali;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;

12.3.2 controlli analitici

Il Fornitore deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti.

A tal fine, durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Contraente effettueranno prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Detto controllo verrà effettuato con le modalità stabilite nel piano di controllo allegato 3) al presente capitolato.

12.4 Blocco delle derrate

L'Amministrazione contraente potrà a seguito di controlli analitici imporre al Fornitore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Amministrazione Contraente provvederà a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato e nel contratto, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

12.5 Idoneità sanitaria dei componenti gli addetti al controllo

Gli addetti al controllo devono indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco e copricapo.

12.6 Magazzino derrate

Il Fornitore dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la scadenza degli alimenti o termine minimo di Conservazione (TMC), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, in conformità al Manuale di HACCP previsto dal Regolamento (CE) 852/2004.

12.7 Metodologia del controllo ispettivo

Gli addetti effettueranno il controllo ispettivo anche con l'ausilio di prelievi e di asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti.

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

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Contraente per le quantità di campioni prelevate.

12.8 Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare giornalmente almeno 50 grammi di ciascun prodotto alimentare somministrato nel corso della giornata di riferimento, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura non superiore a 2 gradi centigradi per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo.

12.9 Rilievi tecnici

Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'Amministrazione Contraente.

12.10 Contestazioni e reclami

L'Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo farà pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Allo stesso modo, l'Amministrazione contraente farà pervenire al Fornitore i reclami formulati dai referenti del servizio mensa, utilizzando il modulo allegato 4) al presente capitolato, in merito a eventuali ritardi, vizi e/o difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative dei pasti, nonché rispetto alle modalità della fornitura stabilite nel presente capitolato e negli altri atti contrattuali.

Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione delle osservazioni/contestazione degli organi di controllo e/o dei reclami del responsabile del procedimento e/o dei referenti del servizio di refezione scolastica, il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dall'Amministrazione Contraente, la stessa, a mezzo di atto del Dirigente del Settore Politiche Educative del Comune, applicherà le penali previste nel contratto, salvi gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni. In caso di presentazione di controdeduzioni da parte del Fornitore, l'Amministrazione deciderà se accoglierle in quanto ritenute giustificate le motivazioni, ovvero, se ritenute le stese insoddisfacenti o infondate, di applicare le penali previste nel contratto.

12.11 Autocontrollo

Come previsto dal Regolamento (CE) 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto, devono 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. In particolare dovranno essere documentate dal fornitore le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo di cui alla tabella A di seguito riportata (Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo).

Il Fornitore garantisce che la fornitura del Servizio avverrà in conformità alle procedure di autocontrollo aziendali come previste dal Regolamento (CE) 852/2004. Ai fini di cui al precedente punto, il Fornitore si configura come responsabile dell'Industria Alimentare. Il Fornitore in autocontrollo esegue e mantiene registrazione almeno delle attività previste nell'*Allegato 5 al presente capitolato "Elenco registrazioni disponibili presso la cucina del Fornitore"*.

Le registrazioni delle attività di controllo effettuate dall'Impresa rimangono disponibili presso la cucina o in un idoneo locale adiacente alla stessa, a disposizione della stazione appaltante e dei suoi incaricati.

L'Impresa predispose ed attua un sistema di monitoraggio e di misurazione, secondo quanto previsto dalla norma UNI EN ISO 9001:2008, sulla soddisfazione degli utenti del servizio che fruiscono dei pasti preparati per l'Amministrazione contraente.

Tale sistema verrà impiegato per individuare opportuni processi di miglioramento continuo (azioni correttive e preventive) finalizzati a migliorare la qualità del Servizio.

Il Fornitore, entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al Regolamento (CE) 852/2004, in coerenza con la tipologia di servizio richiesto.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia sotto elencate (**o con la eventuale maggiore frequenza indicata in sede di offerta di gara**). Analisi batteriologiche e chimiche mensili su materie prime, prodotti finiti e semilavorati ambiente di lavoro ed attrezzature. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Produzione a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione Contraente. In 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, adottando tutte le procedure necessarie al

ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Contraente senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

Tabella A: Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo

Documentazione formale:
<ul style="list-style-type: none"> • Documento di convenzione stipulata dalla Ditta con il laboratorio di analisi per l'autocontrollo • Copia dell'attestato di accreditamento (n. di riconoscimento) ministeriale e/o regionale del laboratorio di analisi per l'autocontrollo.

Applicazione sistema HACCP:
<ul style="list-style-type: none"> • Documentazione dettagliata del diagramma di flusso delle produzioni aziendali ed Individuazione della fasi del processo produttivo; • Scelta e verifica dei fornitori con acquisizione dei loro programmi di controllo sulle • materie prime ed attuazione di piani di monitoraggio; • Elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati • Elaborazione del documento relativo all'individuazione del PCP (Punti critici di processo) <p>In ogni fase operativa, dalla ricezione merci al trasporto degli alimenti presso i punti di refezione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elencazione dei pericoli individuati in ogni PCP; • Identificazione dei rischi in ogni PCP; • Elencazione delle misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc); • Frequenza della taratura degli strumenti di misurazione; • Applicazione del manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo • Sistema di registrazione dei dati: • Raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema HACCP; • Relazione dettagliata, registrata delle eventuali azioni correttive da adottare • Procedure igieniche generali dell'impianto: • Individuazione del personale responsabile del controllo di qualità e di sanificazione ambientale; • Predisposizione de relazioni tecniche e/o di annuali relativi alle caratteristiche degli impianti e delle attrezzature dell'azienda a fini di una corretta procedura di sanificazione; • Schede tecniche dei prodotti utilizzati nella sanificazione • Documentazione delle verifiche del sistema di sanificazione; • Approvvigionamento idrico; • Smaltimento acque reflue e civili e tecnologiche; • Lotta ad insetti e roditori: schede tecniche delle esche e dei prodotti utilizzati, planimetria dello stabilimento con evidenziazione del posizionamento delle schede periodiche di intervento; • Individuazione del personale o della ditta esterna responsabile delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

Per il concorrente (timbro e firma).....

12.12 Sistema di Qualità

Il Fornitore, all'attivazione del servizio, dovrà rendere disponibile su semplice richiesta dell'Amministrazione il manuale della qualità e delle procedure relative al sistema di qualità aziendale a fronte della norma della serie UNI-EN-ISO 9001:2008 per la quale è certificato, riferita al servizio oggetto del presente capitolato.

Costituisce causa legittimante l'esercizio della condizione risolutiva di cui all'art. 19, comma 3, lett. e) del Contratto la perdita del possesso della certificazione di qualità, nel corso del periodo di durata dell'appalto.

12.13 Controlli indicati dal Fornitore in Offerta

Il Fornitore si obbliga a garantire che gli Organismi di Ispezione/Certificazione indicati nell'Offerta Tecnica eseguano le attività di verifiche/ispezioni con le modalità e nei termini indicati in Offerta Tecnica. La mancata esecuzione nel corso dell'anno del numero e della tipologia di attività complessivamente previste in Offerta comporterà l'applicazione da parte dell'Amministrazione Contraente delle penali previste nel Contratto. Il fornitore dovrà presentare il piano annuale delle ispezioni che saranno svolte dagli organismi di cui all'offerta tecnica.

13 VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA SCOLASTICA

Il Fornitore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine verrà effettuata con modalità diverse, dovranno essere previsti due strumenti di indagine

- Questionario mensile per sede di refezione, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio nominato dal Fornitore;
- Questionario trimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata della convenzione sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli alunni.

Inoltre, il Responsabile del servizio nominato dal Fornitore dovrà garantire la sua presenza costante presso i plessi scolastici a garanzia della qualità del servizio, intrattenendo a tale scopo rapporti con il Responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente.

Il questionario, concordato con l'Amministrazione Contraente, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno e la qualifica del compilatore.

Saranno previste schede di rilevazione degli scarti (avanzi del pasto) per la verifica del gradimento dei commensali e verranno analizzate le motivazioni legate al mancato gradimento (qualità del pasto, gusto, etc.) del pasto con l'individuazione dei correttivi da apportare ai menù o al servizio. Nello svolgimento di tale attività sarà indispensabile la collaborazione dei responsabili del servizio per l'Amministrazione e per il Fornitore.

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

COMUNE DI REGGIO CALABRIA – Settore Politiche Educative, Giovanili e delle Pari Opportunità
*Gara per l'appalto del servizio di mensa scolastica
mediante produzione dei pasti presso i centri di cottura del fornitore*

Allegati:

- 1) Pianificazione dei pasti e dei menù;
- 2) Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti;
- 3) Piano dei controlli analitici;
- 4) Modulo di reclamo.
- 5) Elenco registrazioni disponibili presso la cucina del Fornitore.

REGGIO CALABRIA, MAGGIO 2012

Allegato 5 al Disciplinare di Gara	Capitolato Tecnico	Pagina 39 di 39
------------------------------------	--------------------	-----------------

Per il concorrente (timbro e firma).....