

CAPITOLATO D'APPALTO
per il servizio di
REFEZIONE SCOLASTICA,
ASILO NIDO ED ANZIANI

TITOLO PRIMO

ARTICOLO 1: Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio relativo alla preparazione e alla somministrazione

- dei pasti e delle merende all'Asilo Nido Comunale e alla Scuola Materna Statale
- dei pasti alle scuole elementari e medie
- agli anziani assistiti da questo Comune.

I pasti si compongono di 1° piatto, secondo Piatto, contorno, frutta e pane, secondo le tabelle dei menù elaborati dall'ASL.

Nel pasto per gli utenti dell'Asilo Nido e di tutte le scuole è ricompresa anche la fornitura dall'acqua minerale naturale necessaria.

Il Comune chiede alla ditta appaltante anche il servizio di distribuzione dei pasti agli alunni delle scuole, di pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti.

E' ancora richiesto che le ditte che chiedono di poter partecipare alla gara si impegnino ad avvalersi, per la confezione dei pasti serviti alla scuola materna e all'Asilo Nido, delle cucine che il Comune mette a disposizione e allocate nelle strutture stesse.

I pasti per le scuole elementari e medie (da distribuirsi nei centri di distribuzione, di cui sotto) nonché per gli anziani assistiti dal Comune saranno forniti "in trasportato" da un centro di cottura di proprietà della ditta vincitrice dell'appalto.

Detto centro di cottura non dovrà distare dal Comune di Nembro più di 10 chilometri di percorrenza, e rispondere all'esigenza che il trasporto non duri più di 20 minuti.

I centri di distribuzione saranno dotati di idonei carrelli termici, completi delle apposite vasche, che siano in grado di mantenere, anche durante la distribuzione, le temperature previste dalla normativa vigente per i cibi.

Detti centri di distribuzione sono allocati rispettivamente presso:

- le scuole elementari, in via Moscheni;
- le scuole elementari, in via S. Faustino;
- la casa di riposo in via Ronchetti.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale definirne sedi alternative, in ragione delle esigenze del servizio.

La distribuzione dei pasti per gli anziani assistiti dal Comune sarà a carico dell'Amministrazione Comunale stessa con ritiro dal centro di cottura, di cui sopra.

ARTICOLO 2: modalità della gara.

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta da effettuarsi ai sensi dell'art. 6, lettera a), e dell'art. 23, 1° comma lett. b) del decreto legislativo 157/95.

L'assegnazione verrà fatta alla ditta che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Una Commissione di gara, appositamente nominata, accertati i requisiti minimi per la partecipazione alla gara da parte delle Ditte partecipanti, redigerà la graduatoria delle offerte ai fini dell'aggiudicazione del servizio sulla base dei seguenti elementi:

Punteggio massimo complessivo di punti 100, così distribuiti:

1) QUALITA' DEL PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO tot PUNTI 55

di cui:

Sistema organizzativo di fornitura del servizio Punti 20

-organizzazione del servizio

-Piano di approvvigionamento per fornitura di derrate e detersivi , tenendo conto delle strutture e delle attrezzature esistenti e in modo da abbreviare al massimo i tempi di giacenza delle derrate

alimentari e il sovraccarico degli impianti frigoriferi e dei locali di deposito

-Elenco fornitori e schede tecniche relative alle materie prime acquistate

-Piano di organizzazione del servizio di trasporto dal Centro di cottura ai Refettori precisando:

Distanza del centro di cottura dal Comune di Nembro;

-modalità e tempi di trasporto;

-numero dei mezzi usati e tipologia.

-Struttura organizzativa relativa al personale dell'impresa (gestione, mobilità/sostituzione per ferie, malattie, ecc.);

-Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;

b) Personale impiegato per l'esecuzione del servizio nel Centro di cottura e nei Refettori Punti 15

- organici in servizio (personale ed ore);

- tempi e turni di lavoro;

c) Migliorie del servizio Punti 5

-Servizi aggiuntivi o migliorativi

-Iniziative di educazione alimentare

d) Curriculum aziendale: Punti 10;

- principali commesse negli ultimi 3 anni nell'ambito della ristorazione scolastica e in Asili Nido;

- fatturato degli ultimi 3 anni relativo alla ristorazione scolastica e in Asili Nido;

- referenze relative alla qualità del servizio, in particolare negli Asili Nido stessi.

e) Distanza da Nembro del centro di cottura dell'Azienda partecipante al bando: Punti 5.

2) COSTO PASTO tot. Punti 40

Alla determinazione del punteggio complessivo concorrono:

• Il prezzo per ogni pasto (comprensivo della merenda) prodotto e destinato all'asilo nido designato in seguito "prezzo pasto nido" , **fino ad un massimo di 8 punti**;

• Il prezzo per ogni pasto prodotto e destinato e alla scuola materna (ivi inclusa la merenda), alle scuole elementari e medie (per tutte le scuole sono inclusi i pasti per insegnanti) denominato in seguito "prezzo pasto scuole" **fino ad un massimo di 21 punti**;

• il prezzo per ogni pasto prodotto destinato agli anziani, con possibilità di scelta tra 2 diversi menù quotidiani, scelta effettuata entro la settimana precedente il servizio, denominato in seguito "Prezzo pasto anziani";, **fino ad un massimo di 8 punti**.;

• Prezzo aggiuntivo nel caso di utilizzo di stoviglie in ceramica e posateria in metallo fornite a carico della ditta per i pasto degli alunni delle scuole elementari e medie, loro lavaggio e riordino, **fino ad un massimo di 3 punti**;

L'espletamento della gara sarà svolto dall'apposita Commissione che attribuirà il punteggio ai singoli elementi di valutazione.

I punteggi saranno così attribuiti secondo la seguente formula per ogni prezzo unitario richiesto:

All'offerta, il cui prezzo è quello minimo, verrà affidato il punteggio massimo. A ciascuna offerta con prezzo diverso da quello minimo verrà automaticamente assegnato il punteggio derivante dall'applicazione della seguente formula:

$$\frac{PM * P_{um}}{P}$$

In cui:

PM è il prezzo minimo offerto

P_{um} è il punteggio assegnato al prezzo minimo

P è il prezzo di ciascuna offerta diversa da quella con prezzo minimo.

I prezzi a base d'asta sono fissati in:

Prezzo pasto nido: euro 4,00=;

Prezzo pasto elementari e medie: euro 3,70=;

Prezzo pasto anziani: euro 4,50=;

Prezzo aggiuntivo nel caso di utilizzo di stoviglie in ceramica e posateria in metallo: euro 0,30= /pasto.

Detto ultimo prezzo concorre alla redazione della graduatoria finale, ma il servizio e relativo pagamento saranno attivati solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

I prezzi sopraindicati si intendono Iva esclusa ed onnicomprensivi. Non saranno ammesse offerte al rialzo.

Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni, pena l'invalidità.

Nessun compenso o rimborso spetta alle ditte concorrenti per la compilazione dell'offerta presentata.

3) Offerta di prodotti particolari –tot. punti 5

Prodotti offerti, provenienti da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e cooperativistico con elenco delle derrate e frequenza settimanale di somministrazione e utilizzo. (I prodotti e i produttori proposti devono appartenere tutti al circuito IFAT o comunque rispondenti alle caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.7.1998 n. 198 e comunicazione del Consiglio Europeo del 29.11.1999 – n. 619) con elenco dei fornitori, delle derrate e frequenza settimanale di somministrazione.

Non saranno ammesse alla gara ditte che non documentino precedenti esperienze di durata almeno triennale nella ristorazione scolastica e per Asili Nido.

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta che, sommati i punteggi attribuiti in base a "Qualità del progetto di gestione", a "Costo pasto" e ad "Offerta di prodotti particolari" avrà ottenuto il punteggio globale più alto.

Il dirigente responsabile del contratto si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico o di insufficiente finanziamento.

In riferimento all'art. 25, comma 3 del D.Lgs 157/95, l'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare l'anomalia dell'offerta.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta ritenuta valida dal Presidente di gara.

Sono ammesse offerte da parte di imprese riunite in associazioni temporanee o consorzi.

ARTICOLO 3: DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà durata di tre anni e prende l'avvio dal 1 settembre 2005 prossimo venturo con scadenza il 31 agosto 2008.

ARTICOLO 4: NUMERO DEI PASTI

A titolo indicativo si prevede la fornitura di circa 37.000 pasti per ogni anno, di cui

- 8.000 all'asilo nido
- 13.000 alle scuole materne
- 8.000 alle scuole elementari e medie
- 8.000 agli anziani assistiti dal Comune

Il numero dei pasti da fornire all'Asilo Nido, alle varie scuole e agli anziani verrà comunicato giornalmente entro le ore 10,00 secondo le istruzioni degli uffici Scuola e Servizi alla Persona, ognuno per le sue competenze.

Non essendo possibile stabilire a priori il numero dei pasti necessari, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti ed eventualmente distribuiti.

Pertanto la ditta appaltatrice rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

ARTICOLO 5: COMPITI DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio oggetto dell'appalto consiste nel/la:

1. provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, dell'acqua minerale naturale e di tutti i prodotti necessari per la produzione dei pasti e merende, ove previste, ivi inclusi eventuali alimenti dietetici per la prima infanzia per l'Asilo Nido, nonché dei prodotti necessari per pulizia e ripristino giornaliero delle attrezzature varie utilizzate,
2. confezionamento degli stessi o nelle sedi poste a disposizione da questa Amministrazione o presso il proprio centro di cottura;
3. rispetto dei menù concordati e/o definiti dalla competente ASL e nel rispetto delle caratteristiche degli alimenti indicate in calce al presente capitolato;
4. confezionamento della merenda per la scuola materna e l'asilo-nido secondo le indicazioni contenute nella tabella dietetica appositamente approvata dall'ASL;
5. trasporto dei pasti presso le scuole o luoghi appositamente indicati, in appositi contenitori e secondo le modalità indicate dal presente capitolato;
6. collocazione dei pasti destinati al servizio di Assistenza domiciliare negli appositi contenitori, di cui al successivo art. 16;

7. pulizia e riassetto giornaliero delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, pulizia e riassetto giornaliero di stoviglie e posate, di cui all'art. 16 e secondo le modalità ivi previste, nonché dei contenitori usati per trasportare i pasti; pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti, lavaggio e riordino di stoviglie e posateria, gestione dei rifiuti;
8. fornitura di tovaglioli di carta, degli stuzzicadenti, dell'olio, dell'aceto, sale, pepe, peperoncino, limoni e condimenti vari presso le scuole indicate, laddove necessari;
9. fornitura, senza ulteriori addebiti, presso i centri di distribuzione, di cartelli termici idonei a mantenere la temperatura costante di 65°C ed eventuale addestramento del personale all'utilizzo;
10. distribuzione dei pasti secondo le modalità indicate negli articoli seguenti;
11. pulizia delle attrezzature pertinenti alle singole sale di distribuzione e con particolare richiamo alle norme contenute negli articoli seguenti e negli allegati. Nella pulizia è compreso l'onere della fornitura dei detersivi, dei disinfettanti e dei piccoli attrezzi per l'esecuzione della stessa (scope, spazzoloni, stracci ecc.) nonché dei materiali di facile consumo come sapone, asciugamani, tovaglioli, asciugapiatti, grembiuli.

ARTICOLO 6: CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO E ADEGUAMENTO ISTAT

Il prezzo per ogni pasto effettivamente fornito e/o distribuito, sarà quello fissato in sede di gara.

Esso include la merenda per l'asilo nido e la scuola materna ed è al netto dell'IVA, al lordo di ogni spesa diretta o accessoria ed è unico per qualsiasi servizio. Nessun'altra somma al di fuori dell'IVA potrà essere richiesta all'Ente appaltante, neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura e in modo particolare per il mancato servizio di distribuzione o per il non raggiungimento del numero dei pasti previsto, anche qualora la differenza tra quanto erogato e quanto previsto, fosse superiore al quinto.

Il prezzo esposto si intenderà onnicomprensivo con la sola esclusione dell'IVA.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre organizzare, a suo completo carico, e dietro richiesta del Comune, entro il primo mese di gestione, un incontro formativo per i genitori delle varie scuole, finalizzato a presentare la ditta e ad illustrare le modalità organizzative del servizio.

A partire dal secondo anno e cioè dal 1 settembre 2006 il prezzo potrà essere adeguato sulla base dell'aumento ISTAT rilevato.

ARTICOLO 7: FATTURE DI SPESA E PAGAMENTI

Con scadenza mensile, la ditta aggiudicataria provvederà ad emettere regolari fatture, una per ogni singolo centro di distribuzione, intestate al COMUNE DI NEMBRO, rif. UFFICIO SCUOLA Via Roma, 13, NEMBRO P. IVA 00221710163, per quanto riguarda i pasti forniti alle scuole, o allo stesso Comune, rif. SERVIZI ALLA PERSONA, per quanto riguarda i pasti forniti all'Asilo Nido e per gli anziani, dell'importo maturato a seguito dei pasti forniti e distribuiti nel mese stesso.

Ogni fattura dovrà indicare il numero dei pasti forniti e distribuiti nel mese.

I pagamenti saranno effettuati, a mezzo mandato da riscuotere presso la Tesoreria Comunale del Comune di Nembro, entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previo controllo del numero dei pasti forniti e distribuiti.

Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato sopra per i pagamenti.

ARTICOLO 9: QUALITÀ' DEI PASTI

I pasti forniti e distribuiti dalla ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità e secondo le caratteristiche indicate negli allegati al presente capitolato;
2. essere confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche, ed attenendosi alle tecniche di cottura ed alle prescrizioni e raccomandazioni contenute negli allegati;
3. essere preparati e veicolati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione, la veicolazione ed il consumo. Il trasporto non può comunque eccedere i venti minuti.

E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti, nonché il trasporto di pasti già cotti da una cucina all'altra, salvo casi di emergenza autorizzati di volta in volta dal Comune.

Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori dei centri di cottura messi a disposizione dell'Amministrazione appaltante, per quanto riguarda i cibi per scuola materna e asilo.

ARTICOLO 9: PRESCRIZIONI

I pasti forniti devono essere conformi alle tabelle dietetiche, approvate dall'ASL competente per territorio, o alle diete speciali richieste dagli utenti e approvate dall'ASL stessa.

Nei casi di patologie gravi accertate con certificato medico, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti dietetici, la cui composizione sarà concordata con l'ASL, senza variazione di prezzo.

ARTICOLO 10: PREAVVISO IN CASO DI SCIOPERO

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'Amministrazione per sciopero o per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione informerà la ditta appaltante con tempestivo preavviso (almeno 20 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero dell'eventuale personale dipendente dalla ditta appaltatrice, che, comunque, dovrà garantire un pasto freddo alternativo la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Scuola.

ARTICOLO 11: DIMENSIONE INDICATIVA DELL'UTENZA E SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO

All' articolo 1) sono indicate le scuole e/o mense e servizi dove dovranno essere consegnati e distribuiti i pasti e il numero presunto degli iscritti al servizio mensa.

Nel corso dell'anno potranno essere attivate sedi diverse in sostituzione di quelle operanti quali terminali di consumo, senza alcuna variazione del corrispettivo e previa comunicazione delle modalità da parte dell'Amministrazione.

Il numero dei pasti specificato all'articolo 4 e al successivo articolo 12 non è impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini iscritti, assenze eventuali, ecc.).

ARTICOLO 12: GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari decisi dall'Ente appaltante. I giorni sono, di massima, così definiti:

- Da lunedì a venerdì per asilo nido e scuola materna secondo i rispettivi calendari.
- Da lunedì a mercoledì per scuole elementari e medie indipendentemente dal calendario scolastico
- Da lunedì a sabato per gli anziani per l'intero anno.

Come per il numero dei pasti, anche per i giorni, l'Amministrazione si riserva la facoltà, previa comunicazione alla ditta appaltatrice, di apportare delle modifiche in funzione delle esigenze degli utenti.

ARTICOLO 13: ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice dovrà garantire quanto segue:

1. Acquisto e gestione delle materie prime, **previa fornitura da parte della Ditta a questo Comune dell'elenco dei fornitori; l'orario di consegna delle merci sarà oggetto di accordo tra le due parti;**
2. Costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguati alle esigenze del servizio ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
3. Il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
4. Responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
5. **Buona** qualità delle materie prime;
6. La messa a disposizione dell'automezzo o degli automezzi **con le caratteristiche previste dalla normativa in vigore** e delle idonee strutture per il trasporto dei cibi nelle varie mense e il lavaggio e ripristino delle attrezzature necessarie;
7. Lavaggio quotidiano e riassetto di tutte le attrezzature e pulizia delle aree dei centri di cottura e dei centri di distribuzione;
8. lavaggio di stoviglie e posateria nelle modalità previste dal successivo art. 16;
9. Acquisto dei prodotti di pulizia e ammonio-quaternari e cloro per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi, sia dei centri di cottura che dei punti di distribuzione;
10. Sostituzione del materiale e di impianti danneggiati per colpa della ditta appaltatrice;
11. **la fornitura di idonei carrelli termici presso i Centri di distribuzione, in grado di garantire la temperatura di 65°C fino al momento del consumo;**
12. ispezioni periodiche (almeno mensili) presso tutti i centri di distribuzione da parte di un responsabile della ditta per verificare l'andamento del servizio; le ispezioni avranno una frequenza più elevata in caso di segnalazioni di disservizi di vario genere;
13. Tutte le imposte e tasse generali, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento la ditta appaltatrice per tutti i servizi previsti nel presente capitolato;
14. Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto;
15. Tutte le spese inerenti la manutenzione ordinaria degli impianti, apparecchi ed attrezzature presenti nelle cucine.

ARTICOLO 14: ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna, per i centri di distribuzione:

1. alla manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature;
2. alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento.

ARTICOLO 15: TRASPORTO DEI PASTI

I trasporti verranno effettuati a cura della ditta appaltatrice con idonei mezzi della stessa e nel rispetto della normativa vigente.

La suddivisione dei pasti nei vari contenitori, dovrà essere effettuata secondo le istruzioni dai componenti responsabili dei settori affari culturali e servizi della persona.

In caso di doppi turni di refezione, dovranno essere predisposti contenitori separati per ogni turno.

ARTICOLO 16: SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti sarà effettuata nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie previste dalle Leggi, dai Decreti e dai relativi regolamenti regionali e comunali in vigore.

Piatti e bicchieri e posateria sono di tipo tradizionale per Asilo Nido e scuola materna; il loro lavaggio avviene nei rispettivi locali cucina.

Per ogni luogo di distribuzione dovrà essere nominato un responsabile che farà anche da referente per il Comune a cui dovrà essere comunicato il nominativo prima dell'inizio del servizio.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà avere le competenze e le conoscenze necessarie per il buon funzionamento del servizio.

Le istruzioni e l'addestramento rimangono a completo carico della ditta aggiudicataria.

Il numero delle persone addette a tale mansione dovrà comunque essere tale da assicurare un accurato servizio.

Il pasto per gli anziani viene fornito in vaschette di alluminio contenute in vassoi termici monodose.

ARTICOLO 17: ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITÀ' DEL SERVIZIO

La qualità della merce potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi nei centri di cottura, sia dal Responsabile dell'Ufficio Scuola, sia da un altro incaricato del Comune, sia dai componenti della Commissione mensa, in presenza di un rappresentante della ditta.

Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte, di qualità o quantità inferiore o in condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, la ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi oggetto dell'osservazione ed al risarcimento di eventuali

danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

Il Comune, con proprio personale o altri esperti, si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ed a quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi. Ciò al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche, nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

TITOLO SECONDO

STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

ARTICOLO 18: ATTREZZATURE, LOCALI E ONERI ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante mette a disposizione alla ditta appaltatrice i locali cucina e refettorio nell'asilo nido e scuola materna ;i soli locali refettorio per le altre scuole.

La ditta assegnataria potrà integrare l'attrezzatura, esistente in detti locali ed inventariata, a sue complete spese. Alla fine dell'appalto la ditta dovrà restituire tutte le attrezzature ricevute in consegna nello stesso stato di conservazione iniziale, salvo il normale deperimento derivante dall'uso.

Sono altresì a carico dell'Ente appaltante i costi riguardanti la manutenzione straordinaria degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari, nonché l'onere relativo alla loro integrale sostituzione, qualora ne sorga l'effettiva necessità. Tali sostituzioni avverranno solo se, secondo il giudizio dei tecnici incaricati dal Comune, le strutture in avaria saranno ritenute irreparabili.

Eventuali danni dovuti all'inerzia o negligenza dell'appaltatore saranno addebitati allo stesso, previa contestazione e valutazione fra le parti.

ARTICOLO 19: INTERVENTI DI MANUTENZIONE NEI CENTRI DI COTTURA E DISTRIBUZIONE

Per quanto concerne gli interventi di manutenzione straordinaria alle attrezzature comunali (intendendo per tale solo gli interventi che richiedono la sostituzione integrale delle attrezzature danneggiate o il loro completo rifacimento), la ditta assegnataria attraverso il suo responsabile, dovrà dare immediatamente comunicazione al competente ufficio comunale, il quale provvederà agli opportuni interventi.

La Ditta si assume comunque la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

La ditta provvederà, inoltre, alla manutenzione ordinaria dei materiali e delle attrezzature assegnati, impegnandosi a sostituire le parti difettose, danneggiate o consumate.

Il materiale che all'atto della consegna risultasse in cattivo stato di conservazione, sarà scartato o ne verrà fatta apposita segnalazione al Comune, pertanto tutto il materiale preso in consegna dalla gestione e per il quale non si sono avute segnalazioni, si intende in buono stato di conservazione.

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione, ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze, il gestore sopperirà con la necessaria sostituzione, entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta appaltatrice, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

ARTICOLO 20: MODIFICHE

La ditta appaltatrice si obbliga a non apportare modificazioni o trasformazioni dei locali, nonché agli impianti tutti.

L'eventuale ripristino è a carico della ditta appaltatrice, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal capitolato soggetti a penale.

ARTICOLO 21: ACCESSI

In occasione di lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la ditta appaltatrice dovrà dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altre imprese autorizzate.

La ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale, nonché ai membri della Commissione mensa in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei piatti, non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, ad eccezione degli organi preposti al controllo, di cui all'art. 51.

ARTICOLO 22: NORME DI SICUREZZA

L'impiego di energia, gas, vapore ed acqua potabile, da parte della ditta appaltatrice dovrà essere affidato a personale competente.

In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica (L.626/97), ogni responsabilità connessa è a carico della ditta assegnataria.

TITOLO TERZO

ASSICURAZIONE E RESPONSABILITÀ

ARTICOLO 23: RESPONSABILITÀ'

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti., a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori.

ARTICOLO 24: ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre, al momento della sottoscrizione del contratto, congrua assicurazione che dovrà essere dichiarata idonea dal Dirigente del Servizio interessato a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

TITOLO QUARTO

PERSONALE

ARTICOLO 25: PERSONALE

Il coordinamento del personale addetto al servizio, della preparazione dei pasti nonché della loro distribuzione sarà a carico della ditta appaltataria, così come la responsabilità del servizio.

I rapporti con l'amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato il cui nominativo sarà ufficialmente comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

ARTICOLO 26: ORGANICO

La consistenza numerica del personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale all'atto della presentazione dell'offerta, contestualmente al suo piano d'impiego.

La consistenza numerica globale di tutto il personale dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato.

Inoltre tutta l'attività dei Centri di cottura e di distribuzione dovrà essere coordinata dalla ditta appaltatrice.

ARTICOLO 27: RISPETTO DELLE NORMATIVE

La ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro e all'igiene del lavoro.

Per il personale dipendente, dovrà osservare tutta la normativa relativa alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela materiale dei lavoratori. Essa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Tutto detto personale dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

ARTICOLO 28: APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori propri dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

La ditta è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice anche nel caso che la stessa non abbia aderito alle associazioni sindacali o abbia receduto da esse.

ARTICOLO 29: VESTIARIO

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale, gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Dovrà inoltre fornire a tutto il personale: zoccoli di legno anatomici; mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti e /o sanificanti nebulizzati.

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso.

ARTICOLO 30: IDONEITÀ' SANITARIA

Tutto il personale addetto alle mense dovrà essere munito delle idoneità sanitarie previste dalla normativa vigente.

ARTICOLO 31: CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà della ricerca di portatori patogeni e stafilococchi entero-tossici. I soggetti che risultassero positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

L'Amministrazione Comunale utilizza i preposti servizi dell'ASL competente per territorio (medicina scolastica, igiene pubblica), per i controlli sanitari del personale.

Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Amministrazione di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali di cui agli articoli successivi.

ARTICOLO 32: INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

TITOLO QUINTO

NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE E NUTRIZIONALI

ARTICOLO 33: REQUISITI DI LEGGE

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti Leggi in materia, e da quanto stabilito dall'ASL competente per territorio e **dalle leggi e disposizioni vigenti**, che qui si intendono tutte richiamate ed alle specifiche elencate nelle tabelle merceologiche.

ARTICOLO 34: TABELLE DIETETICHE

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle tabelle dietetiche formulate dalla competente ASL, al crudo e al netto degli scarti.

ARTICOLO 35: MENU'

I pasti sulla base dei menù affrontati dall'ASL e delle richieste particolari effettuate saranno composti da un primo, un secondo con contorno di verdura fresca o cotta, frutta, pane, acqua minerale non gasata per le scuole, acqua minerale o vino per gli adulti.

La ditta assegnataria dovrà inoltre fornire i tovaglioli di carta, gli stuzzicadenti, olio, aceto, sale, pepe, peperoncino, limone e condimenti vari, anche dove non sia richiesta la distribuzione.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli affrontati dall'ASL e/o comunque concordati con l'amministrazione Comunale e dovranno essere in relazione all'età e alla tipologia dell'utenza. Tale menù è vistato dall'autorità sanitaria competente.

Durante l'appalto i menù indicati potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'Amministrazione Comunale intendesse realizzare, ecc; tali modifiche dovranno comunque preventivamente autorizzate dall'A.S.L.

Tali modifiche saranno comunque contenute e non produrranno eccessive variazioni sul costo delle derrate e, pertanto, la Ditta ne conferma il prezzo-pasto fissato in sede di assegnazione.

I menù sono quelli previsti dall'ASL e non potranno essere modificati da parte della ditta se non previa intesa con l'ASL stessa.

E' consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

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

Particolari regimi dietetici dovranno essere comprovati da ricetta medica.

Per casi urgenti di malore improvviso non ancora certificati il gestore provvederà a fornire una dieta leggera.

ARTICOLO 36: ARTICOLAZIONE DEL MENU

I menù e le relative grammature sono quelli definiti dall'ASL, non è consentito per nessun motivo fornire piatti con grammatura inferiore a quella indicata.

ARTICOLO 37: MODALITÀ' DI TRASPORTO

Per il trasporto dei pasti e delle derrate il gestore dovrà utilizzare contenitori idonei ai sensi della normativa vigente e sufficienti a garantire la suddivisione dei pasti, il cui numero sarà richiesto dagli Uffici comunali competenti.

Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori di plastica coperti. I pasti dovranno essere riposti in contenitori poliporzione già suddivisi scuola per scuola. La ditta appaltatrice, dovrà essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal DPR 327/80 e sue modifiche.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto, la conservazione, dovranno essere conformi al DPR 327/80 e sue modifiche che dovranno consentire ai cibi una costante temperatura non inferiore ai 65 gradi, fino al momento della consumazione; in particolare le vivande confezionate col sistema della mutilazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti, sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità.

Le diete e i pasti per gli assistiti speciali (anziani a domicilio e diete speciali per alunni) dovranno essere confezionati in contenitori monoporzione, idonei a mantenere le temperature previste dalla Legge vigente in materia.

La ditta appaltatrice fornisce anche i contenitori per i pasti destinati agli utenti dell'assistenza domiciliare. Il Comune provvede alla loro distribuzione a domicilio.

I contenitori per le diete speciali dovranno essere forniti dalla ditta.

La ditta dovrà mettere a disposizione un apposito misuratore della temperatura dei cibi trasportati, in modo da consentire il costante controllo delle temperature richieste.

ARTICOLO 38: STANDARD

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale e secondo le norme.

ARTICOLO 39: COTTURA VIVANDE

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

ARTICOLO 40: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Non devono essere effettuate frittiture di alcun tipo.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione ai centri di cottura messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale o al centro di cottura della ditta appaltatrice.

ARTICOLO 41: PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

ARTICOLO 42: IGIENE DI PRODUZIONE

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti.

ARTICOLO 43: RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

ARTICOLO 44: CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria dovrà prelevare 50 grammi di prodotti somministrati giornalmente e conservare gli stessi, riportati in sacchetti sterili in frigo per 48 ore successive.

ARTICOLO 45: CONTROLLO QUALITA' SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale, anche in collaborazione con la Commissione mensa, si riserva il diritto di applicare un piano di controllo qualità e/o di incaricare degli esperti per verificare l'osservanza di tutte le norme previste nel presente capitolato.

TITOLO SESTO

PULIZIA

ARTICOLO 46: SANIFICAZIONE

I trattamenti di sanificazione degli ambienti ed attrezzature sono regolati dal piano di sanificazione allegato.

ARTICOLO 47: PULIZIE ORDINARIE

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il centro e nei terminali sono regolamenti dall' escluso allegato E)

ARTICOLO 48: DISINFESTAZIONE

In particolare la ditta appaltatrice si impegna a far disinfestare, almeno quattro volte ogni anno, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate. A tale scopo il responsabile designato concorderà tempi e modi di intervenire con il servizio di igiene dell'ASL competente per territorio. Ad intervento ultimato la ditta comunicherà al Comune la data in cui è avvenuta la disinfestazione.

ARTICOLO 49: RIFIUTI SOLIDI

I rifiuti solidi verranno riposti negli idonei sacchi utilizzati da questa Amministrazione Comunale e predisposti per il loro ritiro.

ARTICOLO 50: DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare controllo a locali di produzione e consumo dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

Sarà inoltre lasciata ai responsabili di servizio, la facoltà di procedere a verifiche, controllo, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri relativi finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità o della qualità dei pasti serviti.

ARTICOLO 51: ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo dell'oggetto del contratto sono:

- Responsabili dei Settori Cultura e Servizi Sociali;
- Tecnici specializzati autorizzati dall'Amministrazione Comunale e da questa segnalati dalla Ditta;
- membri della Commissione mensa.

ARTICOLO 52: GARANZIE SANITARIE DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale dovrà garantire che tutti i componenti gli organi di controllo indossino, all'atto dell'ispezione, indumenti opportuni, messi a disposizione della Ditta assegnataria (camici).

ARTICOLO 53: COMPITI DEGLI ORGANI DI CUI ALL'ART.51

Gli organi di cui sopra possono procedere a rilevare:

- mancato rispetto dei menù;
- temperature di stoccaggio delle derrate;
- difetto di grammatura da farsi almeno su dieci campioni;
- modalità di stoccaggio delle derrate;
- date di scadenza e **termini minimi di conservazione** dei prodotti
- controllo a vista delle derrate;
- pulizia degli ambienti.
- **L'idoneità dei mezzi di trasporto utilizzati;**
- **La qualità totale degli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti.**

Detti organi potranno proporre alla competente ASL modifiche al servizio mensa o ai menù concordati, che si riterranno operativi ed accettati solo dopo che l'ASL citata avrà dato il proprio benestare ai nuovi menù.

Ciascuno degli organi, previa comunicazione telefonica alla ditta, potrà effettuare sopralluoghi nei centri di distribuzione, dove sarà possibile effettuare dei controlli relativi ai punti indicati al comma 1 del presente articolo.

Nelle ispezioni si potranno anche effettuare degli assaggi di piccole porzioni dei pasti. Di ogni ispezione dovrà essere comunicato all'Ufficio Scuola un breve resoconto, anche mediante appositi rendiconti predisposti dall'Ufficio stesso.

E' fatto comunque loro divieto di:

- intralciare in qualsiasi modo le attività relative al servizio;
- di intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale.

ARTICOLO 54: BLOCCO DELLE DERRATE DA PARTE DEGLI ORGANI DI CONTROLLO

Nel caso in cui i predetti organi di controllo, al momento della consegna o nei termini previsti, riscontrino alimenti crudi, semilavorati cotti, che a loro giudizio non presentino, all'esame a vista le condizioni contrattuali previste, informeranno, anche via cavo (ma con successivo obbligo di relazione dettagliata per iscritto e controfirmato) il responsabile dell'Amministrazione. Gli alimenti in questione verranno messi in cella (se deperibili), o in un magazzino con l'applicazione di un cartellino, con la scritta "in attesa di accertamento".

ARTICOLO 55: ACCERTAMENTI

L'Amministrazione Comunale provvederà immediatamente a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento (entro giorni 2), e darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice; qualora i responsabili diano esito positivo, alla ditta appaltatrice verranno addebitate le spese di analisi, fermo restando le eventuali applicazioni di penali previste.

ARTICOLO 56: COMPITI DEI TECNICI INCARICATI DELL'ASSISTENZA TECNICA ALLA QUALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di far intervenire Tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio avvenga secondo le norme previste in questo capitolato e nella legislazione vigente.

ARTICOLO 57: INTERVENTI DI CONTROLLO

L'intervento può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso.

ARTICOLO 58: PRELIEVI

I tecnici effettueranno i prelievi nel modo che riterranno più opportuno. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

ARTICOLO 59: RILIEVI TECNICI

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio.

Il personale non deve interferire sulle procedure di controllo dei Tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 60: RILIEVI SULLA GESTIONE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta appaltatrice, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 2 giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso neppure dalla volontà o dalla imperizia o negligenza degli addetti della ditta stessa, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme e le penali previste dal presente Capitolato Speciale e/o dal contratto.

ARTICOLO 61: PENALITA'

Qualora i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità, quantità, tipo e condizioni, previsti nel presente capitolato, l'amministrazione, dopo aver comunicato almeno una volta per iscritto l'inadempienza rilevata, potrà senza ulteriore preavviso, applicare le penali sottoindicate.

1. In caso di fornitura non corrispondente alla grammatura da verificarsi col seguente sistema: fino a 10 porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure, nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica, l'amministrazione Comunale, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata e applicherà una sanzione di euro 250,00 per ogni rilievo giornaliero nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura su indicata;
2. penale di euro 1.000,00 in caso di fornitura non conforme al dettato dell'art.33;
3. penale di euro 500,00 per difformità dei menù previsti non precedentemente concordata;
4. penale di euro 1.500,00 nel caso di fornitura con cariche microbiche elevate;
5. penale di euro 1.000,00 nel caso di mancato preavviso previsto dal precedente articolo 10 titolo primo;
6. penale di euro 1.000,00, oltre al non pagamento dei pasti ordinati, per mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti; per non conformità negli orari di consegna e, comunque, per tutti quegli inconvenienti che non consentono l'utilizzo del servizio agli utenti;
7. penale di euro 1.000,00 applicabili per ogni singola infrazione, imputabile al non rispetto delle norme contenute nel titolo Quarto del presente capitolato;
8. penale di euro 1.500,00 ulteriori rispetto a quanto previsto, nel caso in cui non fosse possibile, per l'Amministrazione Comunale, contattare l'incaricato di cui all'art.25;
9. penale di euro 1.500,00 per ognuna delle inadempienze, rispetto al dettato dell'art. 37;
10. penale di euro 2.500,00 per l'inadempienza rispetto a quanto previsto dagli articoli 35-36-38-39-40-41;
11. penale di euro 1.000,00 per ognuna delle infrazioni alle norme previste dal presente capitolato superiori a tre nell'arco del mese e diverse da quelle elencate in precedenza.

L'importo di dette penali sarà defalcato sui pagamenti pendenti o ancora da effettuare al momento dei rilievi, anche se relativi a fatture precedenti.

L'Amministrazione potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti le sopraesposte infrazioni.

ARTICOLO 62: PREZZO DEL PASTO

Resta convenuto che il prezzo-pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta aggiudicataria, comprensiva di ogni voce relativa a derrate alimentari, acqua minerale, condimenti, tovaglioli di carta, collocazione dei pasti negli appositi contenitori secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale e ogni altra voce a carico della ditta appaltatrice, come specificato nei precedenti articoli.

Nel prezzo andrà compresa anche la fornitura dei detersivi necessari per la pulizia dei locali, attrezzature e stoviglie in quanto utilizzato.

Il prezzo sarà stabilito dalla ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e, tutto a suo rischio restando fisso e invariabile indifferentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

ARTICOLO 63: VENDITA DI BUONI PASTO

L'eventuale vendita dei buoni pasto viene effettuata dall'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 64: PAGAMENTO

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base a singole fatture a scadenza mensile, una per ogni scuola o servizio, che saranno emesse dalla ditta per il numero di pasti giornalieri ordinati espressamente e consegnati nelle scuole.

Tali fatture dovranno riportare il visto di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono da parte degli Uffici del Settore Cultura.

Viene espressamente convenuto che il Comune può trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla ditta fornitrice, o il rimborso spesa a pagamento di penalità.

Al termine dell'appalto si procederà da parte del Settore Affari Culturali all'emissione del certificato di regolare esecuzione al pagamento del saldo e allo svincolo della cauzione.

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo alla ditta per la richiesta di interessi di mora.

ARTICOLO 65: CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

Anteriormente alla stipula del contratto, la Società aggiudicataria dovrà prestare una cauzione definitiva in ragione del 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e dei pagamenti delle penalità eventualmente comminate.

La cauzione può essere costituita in contanti, con fidejussione o in titoli di Stato. Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso accessoria e conseguente, sono a totale carico della ditta appaltatrice.

ARTICOLO 66: RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi ed ai Regolamenti Vigenti.

ARTICOLO 67: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per indempimento, ai sensi dell'art.1456 Codice Civile, le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
2. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della Gestione;
3. mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
4. inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di distribuzione, e dei centri di cottura messi a disposizione dal Comune;
5. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
6. casi di intossicazione alimentare;
7. utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
8. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
9. gravi danni prodotti ad impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
10. destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
11. inosservanza di quanto stabilito nel titolo IV "Organico";
12. insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
13. ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art.1453 C.C.;
14. in caso di non miglioramento nella qualità del servizio, dopo l'applicazione di almeno tre penali, anche per inadempienze diverse.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Società aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

ARTICOLO 68: CONTENZIOSO

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, è competente il foro di Bergamo.

Ad esclusiva ed insindacabile volontà dell'Amministrazione Comunale la lite potrà essere risolta con giudizio arbitrale ai sensi dell'art.805 e seguenti del c.p.c..

Il Collegio Arbitrale giudicante sarà composto da tre arbitri, dei quali due nominati dalle parti, uno per ciascuno, mentre il terzo arbitro, che avrà funzioni di Presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro dieci giorni dall'ultima nomina.

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il terzo Arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale di Bergamo.

Lo stesso Presidente del Tribunale di Bergamo nominerà l'eventuale arbitro di parte mancante.

La decisione del Collegio sarà pronunciata entro 90 giorni dalla nomina del Presidente.

Le spese di procedimento verranno liquidate al Collegio sulla base delle vigenti tariffe professionali.

La decisione del Collegio determinerà altresì la misura in cui tali spese dovranno essere suddivise tra le parti, esclusa la solidarietà per il pagamento delle stesse.

ALL. A)

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Pasta fresca e farina: dovrà essere pasta di semola di grano duro, dovrà essere prodotta con le modalità previste dalla legge, dovrà possedere i requisiti di composizione e di acidità riportati nella stessa legge n.580-Tit.40-artt.28 e 29. La pasta non dovrà presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche o nere;
- bottatura o bolle d'aria.

Dovrà essere indenne da infestazioni o parassiti o larve di alcun tipo, o da muffe, o da altri agenti infestanti. Per ogni tipo dovranno essere specificati i seguenti requisiti:

1. tempo di cottura;
2. resa;
3. tempo massimo di mantenimento della pasta cotta scolata entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche;
4. tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma o l'assenza di spaccatura.

I formati di pasta utilizzati dovranno essere adeguati all'età dei bambini (di piccolo e medio formato). Gli gnocchi, dovranno essere preparati con patate di qualità adeguata e farine prodotte e confezionate secondo le norme vigenti.

RISO: dovrà corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. 12.11.89. Dovrà essere dell'ultimo raccolto e non completamente raffinato (parboil), dovrà essere secco sulla buona media dell'annata. Dovrà essere in grani interi, pressochè uniformi, con la tolleranza ammessa dalle consuetudini commerciali per risi di 1° qualità. Non dovrà avere né punteggiatura, né perforazione, né avere odore di muffe, né di odori sgradevoli. Dovrà essere senza granello, senza corpi estranei od insetti, né alterato, né avariato; strofinato tra le mani non dovrà lasciare traccia di sostanze farinacee. Non dovrà avere umidità superiore al 15-15,5%, dovrà resistere alla cottura per almeno 15-20 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma.

CARNE: Potrà essere utilizzata carne bovina, di vitello, di maiale magro, di pollo e di tacchino. Le carni dovranno essere fresche, non congelate e provenienti da impianti di macellazione, sezionamento e confezionamento italiani e riportanti il bollo CEE e non dovranno avere subito l'azione di sostanze estrogeniche ed anabolizzanti. Dovranno inoltre essere trasportate con mezzi refrigeranti e mantenuti a 4 gradi centigradi come da DPR 327 artt.49-50-51-52.

Per ciò che concerne le carni avicole dovranno essere di classe A (reg. CEE), di età inferiore alle 10 settimane. Sarà privilegiato l'utilizzo di petti di pollo che permettono una più precisa porzionatura e una fruizione più facile soprattutto per gli alunni più piccoli. Per quanto concerne tacchino e pollo, l'unico trattamento consentito per la loro conservazione è la refrigerazione; non sarà ammesso l'utilizzo di carni congelate o surgelate.

La carne suina, con esclusione di verri e scrofe dovrà essere fornita esclusivamente nel taglio denominato carrè disossato.

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

CARNI	TAGLI	ORIGINE
Spezzatino	1° qualità reale	Vitello (anteriore)
	2° qualità spalla per polpette	
	3° qualità punto/fiocco	
Brasato	1° qualità sottofesa	Bovino adulto
	1° qualità magatello	Bovino adulto
	2° qualità spalla (fesone)	Bovino adulto
	3° qualità geretto	Bovino adulto
Cotolette	1° qualità noce	Bovino adulto
	1° qualità scamone	Bovino adulto
Scaloppe	1° qualità fesa	Vitello
	1° qualità noce	Bovino adulto
	1° qualità scamone	Bovino adulto
	1° qualità spalla	Bovino adulto
Bollito	2° qualità cappello di prete	Bovino adulto
	2° qualità reale	Bovino adulto
	1° qualità noce	Bovino adulto
	1° qualità scamone	Bovino adulto
	1° qualità magatello	Bovino adulto
	2° qualità pesce	Bovino adulto
	2° qualità reale	Bovino adulto
Arrosti	2° qualità fesone	Bovino adulto
	2° qualità cappello di prete	Bovino adulto
	2° qualità reale	Bovino adulto
Roast-beef	1° qualità controfiletto	Bovino adulto
	1° qualità noce	Bovino adulto
	1° qualità scamone	Bovino adulto
	1° qualità fesa	Bovino adulto
	1° qualità sottofesa	Bovino adulto
	1° qualità magatello	Bovino adulto
	Vedi spezzatino	
Polpette		
Ossibuchi	3° qualità geretto	Bovino adulto
Hamburger	2° qualità reale	Bovino adulto
	2° qualità spalla	Bovino adulto
Bistecche	1° qualità noce	Bovino adulto
	1° qualità scamone	Bovino adulto
	1° qualità fesa	Bovino adulto
Braciola	1° qualità lombo	Suino
Lonza al latte	1° qualità lonza	Suino
Lonza al forno	1° qualità lonza	Suino
Scaloppine	1° qualità lonza	Suino
Arrosti	1° qualità coscia	Suino
	1° qualità fesa	Suino
	1° qualità spalla	Suino

Salsiccia	1° qualità capocollo Composizione dell'impasto:	Suino Suino, grasso, connettivo magro
Carne trita	1° qualità reale	Bovino adulto

TACCHINO

Scaloppine
Arrostito di petto 1° qualità petto

POLLO

Cotoletta 1° qualità di petto

PROSCIUTTO COTTO: dovrà essere senza polifosfati e di 1° qualità, dovrà essere avvolto in involucro idoneo, rispondente ai requisiti previsti dalla Legge (DM 21/03/1973). Le carni utilizzate per la sua produzione dovranno essere contraddistinte dal marchio di qualità "suino pesante italiano".

Dovrà inoltre essere munito di dichiarazioni riguardante:

- tipo di prodotto: per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia del suino;
- il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;
- l'assenza assoluta di polifosfati;
- tutte le altre dichiarazioni previste dal DPR 322 del 18.06.1982.

PESCE FRESCO O SURGELATO: sarà possibile cucinare i seguenti tipi di pesce:

- filetti di sogliole;
- filetti di merluzzo;
- filetti di platessa.

Il pesce surgelato dovrà corrispondere ai tipi richiesti, merceologicamente definiti, e dovrà rispondere alla disciplina sulla produzione e la vendita degli alimenti surgelati. Lo scongelamento del pesce dovrà essere effettuato tra 0° e 4° C., evitando il rinvenimento in acqua o, peggio, a temperatura ambiente.

La glassatura ammessa è del 15% per ciò che riguarda i filetti di merluzzo..

UOVA FRESCHE: dovranno avere le seguenti caratteristiche qualitative:

- essere fresche (categoria A extra) di 1° categoria.
- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido, pulito, alla cottura non dovrà rompersi facilmente, la camera d'aria dovrà essere un contorno indeciso e non dovrà superare l'altezza di mm.4 al momento dell'imballaggio, allo scuotimento il contenuto non dovrà manifestare oscillazioni, l'albume dovrà essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna, all'apertura dovrà presentare la caratteristica trasparenza, all'apertura il tuorlo dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana dovrà risultare in conformazione omogenea senza grinze, non dovrà recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli e comunque sgradevoli né avere sapori particolari come paglia, muffa o stantio ecc.

FORMAGGIO: Asiago, Italico, Stracchino, Fontina, Parmigiano Reggiano, Mozzarella, Ricotta.

Tutti i formaggi oggetto della fornitura dovranno essere di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione, dovranno inoltre sempre corrispondere ai requisiti previsti dal DPR 30.10 1995 n. 269.

L'Asiago: dovrà essere esclusivamente di produzione nostrana regionale ed avere tutte le caratteristiche dell'Asiago proveniente dalla zona tipica.

L'Italico: dovrà essere tipo "Belpaese" maturo, cioè prodotto da almeno 3 mesi, di produzione nazionale.

Fontina-Fontal: dovrà corrispondere alle caratteristiche tipiche dei Fontal in commercio.

Stracchino: avrà forma quadrata, molto schiacciata a crosta sottilissima, molle ed umido, che si mangia 15-20 giorni dopo la produzione. Sulla confezione dovrà essere riportata la data di scadenza.

Parmigiano Reggiano: dovrà essere sempre di 1° qualità. Il formaggio dovrà essere il "Grana Reggiano" prodotto nella zona di Parma, Bologna, Mantova ecc..e pertanto porterà inciso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo consorzio. Il Parmigiano Reggiano dovrà essere convenientemente stagionato e dovrà corrispondere a tutte le condizioni stabilite dalla legge in vigore (L. 10/04/1954 n.25 G.U. 21 Febbraio 1955, n.45 pag. 954).

Mozzarelle: dovranno essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavate dal latte vaccino interno nella forma di bocconcini da gr. 80/100.

Dovranno corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al DPR 30/10/1955 n. 1269. Dovranno essere fornite in confezioni sigillate e riportare la data di scadenza.

Latte e Yogurt: dovrà essere utilizzato latte fresco pastorizzato. Lo yogurt dovrà essere ottenuto dalla fermentazione lattica attuata dai batteri lattici acidophilus e Streptococcus bulgaricus. Dovrà essere prodotto esclusivamente con latte vaccino senza addizioni di succhi di frutta. Dovrà contenere flora batterica vivente per tutto il periodo previsto per la possibile consumazione ed inoltre:

- l'acidità lattica non dovrà essere inferiore al 6%
- non dovrà essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio,
- dovrà essere preparato con latte vaccino fresco pastorizzato.

Nella preparazione e nella confezione dovranno essere comunque osservate le norme previste dal DPR 26/03/80 n.327.

Lo yogurt utilizzato non dovrà contenere additivi.

Pane: il pane non dovrà contenere additivi o conservanti antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Il Pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. E' preferibile il pane di piccola pezzatura.

Polenta: dovrà essere preparata con farina integrale di buona qualità.

Olio e Burri: l'olio dovrà essere extra vergine di oliva. Questa denominazione si riferisce al prodotto che abbia un'acidità non superiore al 1%, ricavato dalla spremitura meccanica delle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale e che non abbia subito manipolazioni chimiche ma solo il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Le caratteristiche dovranno essere le seguenti: Privo di odori e sapori sgradevoli o brucianti anche se palesi dopo il riscaldamento. I fritti, in linea di massima, sono proibiti ma se sarà indispensabile friggere qualche alimento, dovrà essere utilizzato solamente olio di arachide. Potrà essere usato il burro crudo in piccolissime quantità.

GENERI ALIMENTARI VARI

Pomodori pelati: dovranno essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, che non siano la scottatura e la pelatura. I pelati non dovranno presentare aspetto, colore o sapore anormale, non devono contenere nella loro massa organismi animali o essere attaccati da organismi vegetali.

Devono essere conformi, sia per contenuto che per inscatolamento, alla legislazione igienica e protezionistica vigente, per la conservazione degli alimenti. Le scatole di pelati dovranno essere etichettate secondo la normativa vigente.

Biscotti e torte: dovranno essere prodotti artigianalmente con poco zucchero ed ingredienti ferschi e genuini. Non dovranno contenere né conservanti, né coloranti. Nel periodo estivo potrà essere distribuito, a merenda, del gelato alla vaniglia di buona qualità e di produzione industriale.

Sale ed erbe aromatiche: dovranno essere usati solamente sale marino integrale, erbe aromatiche fresche ed aromi naturali.

Frutta e Verdura: Tipo: frutta fresca, verdure, patate da fette e patate da pure.

I prodotti ortofruttilicoli oggetto del presente capitolato dovranno essere classificati di 1° categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica, che li rende adatti al pronto consumo,
- essere privi di residui di fertilizzanti ed antiparassitari salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie a coltivazione richiesta;
- non presentare attacchi da parassiti animali o vegetali, essere sani e resistenti, non portare tracce di appassimento visibile, né danni o alterazione dovute al gelo.
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati né presentare perdite di colore.

Bevande: non è consentito somministrare ai ragazzi bevande gassate e/o alcoliche, nonché decaffeinatate o deteinatate, poiché queste ultime possono contenere residui dei solventi utilizzati nel trattamento di decaffeinazione e deteinizzazione. Vanno quindi somministrati acqua minerale (posta), thè carcadè o latte (merenda).

Alimenti vietati: non dovranno mai essere somministrati agli utenti: riso brillato, salumi vari, insaccati (mortadelle, salamelle, wurstel), cibi in scatola, formaggi fusi, olio di semi vari, strutto e burro fritto, merendine di produzione industriale, dadi per brodo, sale raffinato o glutammato sodico, bibite alcoliche o gassate, verdure e frutta non di stagione e frutta scioppata.

ALL. B)

CRITERI ESSENZIALI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI MEDIANTE FREDDO

REFRIGERAZIONE

Mantenimento in frigoriferi o celle con temperature oscillanti tra gli 0 e i +4-5 gradi centigradi. L'alimento da refrigerare deve comunque essere sano e pulito perché la quantità totale di microrganismi non viene abbassata dalla refrigerazione.

TEMPI DI REFRIGERAZIONE MASSIMI

- meno di due settimane per pesci , pollame, altre carni bovine, albicocche, banane, ciliegie, cocomeri, pomodori, asparagi, fagiolini, broccoli, piselli, spinaci;
- da 2 a 6 settimane: carne bovina, limoni, avocado, pompelmo, pesche, ananas, prugne, lattuga, patate novelle;
- tra 1 e 4 mesi: arance, limoni verdi, sedano;
- oltre 3 mesi: mele, pere, bietole, cavolo, patate, uova.

Anche i prodotti cotti che sono deperibili vanno conservati al freddo.

SURGELAZIONE

E' un congelamento rapido che porta l'alimento da conservare a -18°C in meno di quattro ore.

CONGELAMENTO

L'alimento è portato a -18°C in un tempo non definito.

La legislazione vigente e la sua applicazione non autorizzano gli esercizi di ristorazione a congelare e surgelare in proprio.

In caso di congelamento o surgelazione abusiva sono ipotizzabili i reati di esercizio con mancanza di autorizzazione e frode in commercio.

Possono essere naturalmente acquistati e conservati secondo le modalità specificate sulla confezione surgelati e congelati all'origine tenendo comunque presente che:

- la temperatura del prodotto surgelato deve essere mantenuta in tutti i suoi punti ad un valore pari o inferiore a -18°C;
- gli alimenti surgelati acquistati devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche e dalla disidratazione;
- l'etichetta deve riportare la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione, le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione, l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, l'indicazione del lotto.

ALL.C)

NORME IGIENICO SANITARIE DA OSSERVARE

IGIENE DELLA PERSONA

1. **Libretto sanitario:** viene espressamente richiamato l'obbligo del possesso del libretto sanitario previsto dalle vigenti disposizioni di legge; il libretto deve essere regolarmente aggiornato e tenuto a disposizione per eventuali ispezioni da parte dell'Autorità Sanitaria.
2. Si richiama l'obbligo di allontanamento dal posto di lavoro delle persone che presentano affezioni gastroenteriche o processi infiammatori delle prime vie respiratorie o alterazioni della cute specialmente dalle mani ed avambracci.
3. Gli indumenti di lavoro devono essere sempre in ordine e puliti, di colore chiaro, cambiati giornalmente; in particolare il copricapo deve contenere interamente i capelli ed essere indossato per tutta la durata del servizio; il cambio degli indumenti da lavoro con abiti personali va effettuato nell'apposito locale spogliatoio e nel locale servizi igienici; mai comunque nelle cucine, dispense o refettori; gli indumenti smessi devono essere conservati negli appositi armadietti, comprese le calzature.
4. E' fatto divieto di fumare nei locali della mensa ed a qualunque ora del giorno.
5. Eventuali tagli o ferite alle mani devono essere adeguatamente protetti con guanti o altro onde evitare qualunque possibilità di contaminazione degli alimenti.
6. Le mani e gli avambracci devono essere oggetto della massima cura essendo il più facile veicolo di contaminazione degli alimenti; è necessario che:
7. durante il lavoro vengano tolti gli anelli e braccialetti;
8. le unghie siano tagliate corte e frequentemente pulite con apposito spazzolino, specialmente nello spazio sottoungiale;
9. le mani siano lavate con sapone ed abbondantemente risciacquate: prima dell'inizio del lavoro, ogni volta che si faccia uso della toilette, dopo aver starnutito ed essersi soffiati il naso, dopo aver maneggiato oggetti non puliti (sacchi di patate, cassette di verdure, scope e stracci, ecc.) ed ogni volta che si inizia e si termina ogni fase della lavorazione del pollame e del pesce, mondatura delle verdure, impasti di carne macinata come polpette e hamburger, impastatura dei dolci, ecc.
10. Tutti i locali della mensa devono essere tenuti in perfetto stato di pulizia ed ordine, in particolare:
 - tutti i pavimenti devono essere ripuliti e lavati giornalmente anche nelle parti sottostanti le macchine ed i piani di lavoro;
 - le pareti piastrellate devono essere ripulite e lavate giornalmente;
 - le finestre e serramenti devono essere lavati con cadenza settimanale e comunque ogni volta che sia necessario per mantenerli puliti;
 - l'aria deve essere ben rinnovata utilizzando opportunamente le finestre e le cappe di aspirazione soprattutto al fine di eliminare i ristagni di umidità (vapori di cottura o di lavaggi caldi) che favorisce lo sviluppo di batteri o muffe.
 - Le attrezzature e macchine per la lavorazione degli alimenti devono essere lavate e disinfettate ogni volta che vengono usate e comunque prima della fine della giornata effettuando, quando necessario, lo smontaggio delle parti che vengono a contatto con gli alimenti (affettatrici, tritacarne, ecc.);

- le canaline di scarico, ove esistono devono essere lavate e disinfettate ogni giorno onde evitare il formarsi di cattivi odori;
 - le macchine lavastoviglie devono essere lavate giornalmente e disinfettate anche all'interno, rimuovendo i filtri e curando la pulizia dei getti di risciacquo; periodicamente si devono usare anche soluzioni acide tamponanti ad azione disincrostante;
 - nel lavaggio delle macchine ed attrezzature si deve fare attenzione a risciacquare abbondantemente per non lasciare tracce di detersivo.
11. I frigoriferi ed i congelatori devono essere periodicamente svuotati, sbrinati, lavati e disinfettati, asciugati; la frequenza della pulizia deve essere almeno mensile e comunque va effettuata ogni volta che sia necessario per rimuovere depositi inquinanti come sgocciatura di liquido delle carni, residui di sughi o di altri alimenti, residui di verdure crude, ecc.
12. Pentolame e contenitori in acciaio, vanno lavati giornalmente evitando detersivi abrasivi che possano alterare le superfici, vanno asciugati con cura e riposti proteggendoli dalla polvere; la posateria va lavata con l'uso della macchina lavastoviglie, accertandosi del buon funzionamento dei controlli della temperatura
13. dell'acqua di risciacquo che non deve essere inferiore a +65°; va riposta negli appositi armadi chiusi al riparo della polvere; posate che risultino deteriorate od in cattivo stato vanno eliminate.
14. Il locale dispensa deve essere tenuto con la massima cura, il pavimento lavato giornalmente, i ripiani di appoggio degli alimenti devono essere lavati e disinfettati almeno mensilmente; lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato con cura ed ordine assicurandosi che le stesse vengano utilizzate secondo l'ordine di arrivo; deve essere curata per quanto possibile la separazione dei vari generi di derrate: verdure-scatolame-pasta-riso-ecc.; in nessun caso le derrate devono essere poste sul pavimento; i resti di confezioni aperte devono essere conservati in appositi contenitori a chiusura ermetica; detersivi, disinfettanti ed attrezzi per la pulizia (scope, stracci, ecc.) devono essere riposti in armadi chiusi e mai sui ripiani degli scaffali utilizzati per le derrate alimentari.
15. Anche scope, spazzoloni, secchi e sacchi vuoti per la pulizia devono essere lavati di tanto in tanto e disinfettati; gli strofinacci vanno lavati giornalmente; tutti gli attrezzi per la pulizia devono essere riposti negli appositi armadi e mai lasciati, anche per breve tempo, in vicinanza delle zone di lavorazione dei cibi.

IGIENE NEL TRATTAMENTO E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Gli alimenti surgelati devono essere immessi nel congelatore non appena scaricati dal veicolo del fornitore; nel congelatore si deve evitare la mescolanza di carne, pesce, verdure ed altro;
- non è ammesso l'uso del congelatore per la surgelazione di prodotti freschi;
 - si sottolinea il divieto di risurgelare alimenti già scongelati;
 - ogni alimento conservato nel congelatore deve essere accuratamente protetto dalla perdita di umidità.

2. La scongelazione degli alimenti surgelati, quando necessaria, deve avvenire esclusivamente trasferendoli per il tempo necessario in un frigorifero; è vietato scongelare prodotti a temperatura ambiente o con l'immersione in acqua fredda.
3. Le carni acquistate in confezione sotto vuoto devono essere conservate in frigorifero (mai nel congelatore) e con la confezione intatta; eventuali parti rimaste inutilizzate dopo l'apertura della confezione non possono essere surgelate.
4. Gli alimenti da conservare nei frigoriferi devono essere accuratamente protetti (imballaggi chiusi, contenitori coperti, formaggi e salumi avvolti in pellicola plastica ad uso alimentare o foglio di alluminio):
 - non si devono conservare nello stesso scomparto verdure crude, formaggio o salumi, resti di cibi cotti, uova, burro, ecc.)
 - eventuali cibi cotti dovranno essere immessi nei frigoriferi solo dopo l'opportuno raffreddamento (temperatura non superiore a 40°).
5. Si deve tener presente che le temperature comprese fra $+3^{\circ}$ e $+65^{\circ}$ gradi sono poco sicure e quindi i cibi devono essere lasciati il meno possibile a tali temperature.
6. Le lavorazioni nell'ambito della cucina devono avvenire il più possibile in aree separate: zona cottura, zona lavorazione carni, zona lavorazione e lavaggio verdure, zona lavaggio stoviglie
 - ciascuna zona dovrà essere sgomberata e pulita (soprattutto i piani di lavoro) non appena terminata la singola lavorazione;
 - anche all'interno di ciascuna zona evitare la lavorazione contemporanea di cibi cotti e crudi (carni, verdure, ecc.) e di cibi di diverso genere (pollo con manzo o vitello, salumi con formaggi, verdure con dolci, ecc.).
7. I tempi di lavorazione e conservazione devono essere rispettati rigorosamente, in particolare:
 - si deve evitare che gli alimenti stazionino a lungo sui piani di lavoro (a temperature pericolose);
 - tutti gli alimenti devono essere conservati in recipienti coperti o comunque protetti.I cibi da trasportare a caldo devono essere immessi, immediatamente dopo la cottura, nei contenitori preriscaldati con acqua bollente o nelle casse termiche.
8. Tutti gli attrezzi utilizzati per la lavorazione (coltelli, mestoli, pinze, forchettoni, taglieri, ecc.) devono essere accuratamente lavati e sterilizzati dopo ogni uso:
 - gli attrezzi utilizzati per assaggiare i cibi (cucchiai, mestoli, forchettoni, ecc) devono essere lavati ogni volta; non utilizzare senza accurato lavaggio lo stesso tagliere per affettare cibi crudi e cotti;
 - si devono utilizzare gli appositi attrezzi ogni volta che sia possibile invece che le mani: in particolare non usare le mani per la lavorazione dei cibi che verranno consumati crudi (affettati, formaggi, verdura, pane, ecc.).
9. Tutti i rifiuti della lavorazione devono essere immediatamente immessi negli appositi contenitori che devono rimanere sempre coperti ed il più possibile lontani dalle aree di lavoro.

ALL. D)

PIANO DI SANIFICAZIONE

MAGAZZINI-STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

- Detersione giornaliera con detergente alcalino cloroattivo (preparare una soluzione che fornisca 40-50 p.p.m. di cloro) completamente inodore di tutte le superfici lavabili agibili.
- Periodicamente è necessario eseguire lo stesso trattamento su tutte le superfici dopo aver asportato le derrate alimentari (una volta al mese).
- Con la stessa periodicità si consiglia un trattamento di disinfezione ambientale mediante atomizzazione di un disinfettante autorizzato dal Ministero della Sanità a base di quaternari di ammonio(500 p.p.m.).
- In Aprile si iniziano trattamenti quindicinali con insetticida atossico a base di piretro come prevenzione contro la proliferazione di insetti.

CELLE FRIGORIFERE

- Trattamento settimanale con detergente-disinfettante neutro a base di quaternari di ammonio (1000 p.p.m.) delle pareti;
- Trattamento giornaliero con detergente alcalino dei pavimenti.

AMBIENTE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA CIBI (pavimenti, pareti, infissi, scarichi)

- Tutte le superfici lavabili vanno trattate con detersivi alcalini ricchi di tensioattivi, fortemente sgrassanti (giornalmente)
- Dopo risciacquo si esegue la disinfezione con prodotto A.M.S. a base di cloro (20-30 p.p.m.)
- Una volta al mese (quindicinalmente nei mesi caldi) atomizzazione di disinfettante a base di quaternari di ammonio (100 p.p.m.)

ZONA PREPARAZIONE ALIMENTI (Attrezzature)

A seconda dell'attrezzatura utilizzata occorrono diverse precauzioni

- attrezzatura acciaio inox con forti contaminazioni: trattamento con detergente alcalino tensioattivo;
- risciacquo e disinfezione con disinfettante A.M.S. cloroattivo (40-50 p.p.m.)
- parti smontabili: asportare le contaminazioni grossolane con getto d'acqua ed immergere in soluzione detergente disinfettante A.M.S. a base di quaternari di ammonio (300-400 p.p.m.)
- piani di lavoro: detergente disinfettante A.M.S. alcalino cloroattivo tensioattivo (50 p.p.m.)
- tutte le attrezzature in acciaio inox vanno periodicamente disincrostate con prodotti acidi tamponati.

ZONA DI COTTURA

- Piastra, friggitorici, grill, forni e cappe aspiranti vanno trattati con prodotti chimici ad alta alcalinità contenenti adatti solventi per la rimozione delle sostanze carboniose.

LAVAGGIO MANUALE PENTOLE, UTENSILI, STOVIGLIE E BICCHIERI

Detergente neutro fortemente tensioattivo a basso schiuma.

LAVAGGIO MECCANICO STOVIGLIE

- In funzione della durezza dell'acqua, del tipo di lavastoviglie e delle sue condizioni viene fatta la scelta del detergente alcalino che deve comunque avere sempre:
 - elevato potere sequestrante
 - perfetto controllo della schiuma
 - elevata alcalinità
- Se il tipo di macchina lo permette si consiglia l'uso di coadiuvante di risciacquo
- La lavastoviglie va tenuta priva di incrostazioni mediante trattamenti periodici con acidi tamponati.
- Stesso trattamento deve ricevere periodicamente tutto lo stovigliame ed il pentolame periodicamente.

SERVIZI

- Detersione giornaliera con detersivi alcalini cloroattivi(50-100 p.p.m.) per effetto deodorante
- In questi locali sono indispensabili dispensa di prodotti lavamani neutri a base di tensioattivi e ammorbidenti; si consigliano quelli contenenti quaternari di ammonio.

LOCALE RIFIUTI

- Trattamento giornaliero con detergente a base di soda caustica
- Disinfezione con cloroattivo (A.M.S.) (50-100 p.p.m.)
- Periodi caldi. Trattamento settimanale con insetticida a base di piretro.