



ALLEGATO "B"

APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

CAPITOLATO TECNICO

**AREA AMMINISTRATIVA E SERVIZI AL CITTADINO
SERVIZI SCOLSTICI EDUCATIVI**

INDICE

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

ART. 3 – PRENOTAZIONE PASTI

ART. 4 – PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU'

ART. 5 – DERRATE ALIMENTARI

ART. 6 – TRASPORTO PASTI

ART. 7 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 8 – DISTRIBUZIONE AI TAVOLI

ART. 9 – RIASSETTO DEI REFETTORI

ART. 10 – PERSONALE

ART. 11 – CONTROLLI DI QUALITA'

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato Tecnico ha per oggetto la disciplina del servizio di mensa scolastica presso i Centri Cottura di Terontola e Fratta e delle altre attività connesse al servizio di mensa scolastica del territorio comunale secondo l'articolazione sottostante.

1. 1. FORNITURE

- A. Fornitura, presso il C.C.Terontola e dal 1 gennaio 2008 anche presso il C.C. Fratta, di tutte le derrate alimentari, compreso particolari prodotti dietetici, biologici e certificati DOP e I.G.P., necessarie per la produzione dei pasti da parte del personale comunale secondo caratteristiche alimentari i menù e le grammature di cui ai successivi articoli. Si precisa che ogni pasto si intende composto da primo, secondo piatto, contorno, frutta, pane e acqua oligominerale nella quantità di l. 1 ogni 3 pasti da fornire in bottiglie PET.

SCUOLE SERVITE DAL CENTRO COTTURA DI TERONTOLA

	SCUOLE SERVITE DAL CENTRO COTTURA DI TERONTOLA	GIORNI	MAX N. PASTI AL GIORNO
1	Nido Infanzia Camucia "Margherita"	Da lunedì a venerdì	18
2	Sc. Infanzia Camucia "Scotoni"	Da lunedì a venerdì	44
3	Sc. Infanzia Centoia	Da lunedì a venerdì	27
4	Sc. Infanzia Pergo	Da lunedì a venerdì	38
5	Sc. Infanzia Terontola	Da lunedì a venerdì	60
6	Sc. Primaria Camucia	Mart.-Merc.-Venerdì	60
7	Sc. Primaria Centoia	Martedì - Giovedì	54
8	Sc. Primaria Pergo	Lunedì - Mercoledì	74
9	Sc. Primaria Terontola	Da lunedì a giovedì	75/100
10	Sc. Secondaria Terontola	Lunedì	35

SCUOLE SERVITE DAL CENTRO COTTURA DI FRATTA (dal 1 gennaio 2008)

	SCUOLE SERVITE DAL CENTRO COTTURA DI FRATTA	GIORNI	MAX N. PASTI AL GIORNO
1	Sc. Infanzia Fratta	Da lunedì a venerdì	30
2	Sc. Primaria Fratta	Da lunedì a venerdì	90

- B. fornitura di materiali e prodotti di pulizia per l'igiene:

- del C. C. di Terontola e del relativo servizio igienico,
- del C.C. di Fratta e del relativo servizio igienico,
- del personale dei centri cottura,
- del personale addetto al trasporto e alla distribuzione,

- delle zone di ricevimento pasti
- degli arredi dei seguenti refettori:

REFETTORI	
1	Sc. Infanzia Camucia "Scotoni"
2	Sc. Infanzia Cegliolo
3	Sc. Infanzia Centoia
4	Sc. Infanzia Farneta
5	Sc. Infanzia Fratta
6	Sc. Infanzia Monsigliolo
7	Sc. Infanzia Pergo
8	Sc. Infanzia Terontola
9	Sc. Primaria Camucia
10	Sc. Primaria Centoia
11	Sc. Primaria Fratta
12	Sc. Primaria Mercatale
13	Sc. Primaria Pergo
14	Sc. Primaria Terontola
15	Sc. Secondaria Terontola

C. fornitura montaggio ed installazione (allaccio idraulico ed elettrico) di n. 7 lavastoviglie professionali presso i refettori sottoindicati aventi le seguenti caratteristiche:

- nuove e a norma di legge
- monofase
- con alimentazione a 220 V
- con ciclo di lavaggio rapido
- con piedistallo
- con n° 2 cestelli da 18 piatti
- con n° 2 cestelli per bicchieri
- con n° 4 contenitori per posate
- con relativa fornitura di detersivo per lavastoviglie e brillantante

L'amministrazione comunale garantisce le opere murarie.

	REFETTORI	MAX N. PASTI AL GIORNO
1	Sc. Infanzia Camucia "Scotoni"	44
2	Sc. Infanzia Cegliolo	24
3	Sc. Infanzia e Primaria Centoia	81
4	Sc. Infanzia Farneta	22
5	Sc. Infanzia Fratta	28
6	Sc. Infanzia Monsigliolo	38
7	Sc. Infanzia e Primaria Pergo	112

Al termine dell'appalto le 7 lavastoviglie rimarranno di proprietà del Comune di Cortona.

D. fornitura di piatti di ceramica, bicchieri di vetro, posate di acciaio, tovaglioli e tovagliette o tavaglie monouso presso i refettori sottoindicati:

	REFETTORI	MAX N. PASTI AL GIORNO
1	Sc. Infanzia Camucia "Scotoni"	44
2	Sc. Infanzia Cegliolo	24
3	Sc. Infanzia Centoia	27
4	Sc. Infanzia Farneta	22
5	Sc. Infanzia Fratta	28
6	Sc. Infanzia Monsigliolo	38
7	Sc. Infanzia Pergo	38
8	Sc. Primaria Centoia	54
9	Sc. Primaria Pergo	74

Al termine dell'appalto le forniture di cui sopra rimarranno di proprietà del Comune di Cortona.

E. Fornitura di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e tovagliette o tavaglie tutti monouso presso i refettori sottoindicati:

	REFETTORI	MAX N.PASTI AL GIORNO
1	Sc. Primaria Camucia	60
2	Sc. Primaria Mercatale	33

F. fornitura di tovagliette o tovaglie e tovaglioli monouso presso i refettori sottoindicati:

	REFETTORI	MAX N. PASTI AL GIORNO
1	Sc. Infanzia Camucia Scotoni	44
2	Sc. Infanzia Camucia XXV Aprile	80
3	Sc. Infanzia Cegliolo	24
4	Sc. Infanzia Centoia	27
5	Sc. Infanzia Cortona	43
6	Sc. Infanzia Farneta	22
7	Sc. Infanzia Fratta	28
8	Sc. Infanzia Mercatale	21
9	Sc. Infanzia Monsigliolo	38
10	Sc. Infanzia Pergo	38
11	Sc. Infanzia Terontola	60
12	Sc. Primaria Camucia	60

13	Sc. Primaria Centoia	54
14	Sc. Primaria Fratta	83
15	Sc. Primaria Mercatale	33
16	Sc. Primaria Montecchio	103
17	Sc. Primaria Pergo	74
18	Sc. Primaria Sodo	103
19	Sc. Primaria Terontola	75/100
20	Sc. Secondaria Terontola	35

1. 2. TRASPORTO PASTI

- A. Il trasporto dei pasti verrà effettuato su contenitori termici di proprietà del Comune, con mezzi idonei e nel rispetto della normativa vigente in materia. Il tempo di latenza massimo dei pasti nei mezzi di trasporto non dovrà superare i 45 minuti dal confezionamento del pasto medesimo alla sua consumazione nei sottoelencati refettori:

DA	PER	GIORNI	ORARIO PRANZO
C.C.Terontola	Nido Infanzia Camucia "Margherita"	Da lunedì a venerdì	11,40
C.C.Terontola	Sc.Infanzia Camucia "Scotoni"	Da lunedì a venerdì	12,00
C.C.Terontola	Sc.Infanzia Centoia	Da lunedì a venerdì	12,30
C.C.Terontola	Sc. Infanzia Pergo	Da lunedì a venerdì	12,00
C.C.Terontola	Sc.Primaria Camucia	Mar.-Mer. -Venerdì	13,10
C.C.Terontola	Sc. Primaria Centoia	Martedì e Giovedì	13,20
C.C.Terontola	Sc.Primaria Pergo	Lunedì e Mercoledì	13,15
C.C. Fratta	SC. Infanzia Fratta	Da lunedì a venerdì	12,00
C.C. Montecchio	Sc. Infanzia Farneta	Da lunedì a venerdì	12,20
C.C.Montecchio	Sc.Infanzia Monsigliolo	Da lunedì a venerdì	12,30
C.C.Mercatale	Sc. Primaria Mercatale	Lunedì e Venerdì	13,20
C.C. Sodo	Sc. Infanzia Cegliolo	Da lunedì a venerdì	12,00

1. 3. PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

A. DISTRIBUZIONE PASTI

La distribuzione pasti consiste nello sporzionamento e somministrazione dei pasti oltre che alle operazioni di apparecchiatura, sparecchiatura, pulizia dei locali ricevimento pasti e dei refettori serviti dai centri cottura comunali.

La distribuzione verrà effettuata con un numero adeguato minimo di personale rispetto al numero dei pasti da erogare e rispetto al numero dei cuochi presenti come sottoindicato:

	REFETTORI	GIORNI	MAX N° PASTI AL GIORNO	N. ADDETTI
1	Nido Camucia "Il Castello"	Da lunedì a venerdì	50	1 x 2 ore

2	Sc. Infanzia Camucia "Scotoni"	Da lunedì a venerdì	44	2
3	Sc. Infanzia Camucia "xxv Aprile"	Da lunedì a venerdì	80	1 x 2 ore
3	Sc. Inanzia Cegliolo	Da lunedì a venerdì	24	1
4	Sc. Infanzia Centoia	Da lunedì a venerdì	27	1
5	Sc. Infanzia Farneta	Da lunedì a venerdì	22	1
6	Sc. Infanzia Fratta	Da lunedì a venerdì	28	1
7	Sc. Infanzia Monsigliolo	Da lunedì a venerdì	38	1
8	Sc. Infanzia Pergo	Da lunedì a venerdì	38	1
9	Sc. Prim. Camucia	Mart.-Merc.-Venerdì	60	2
10	Sc. Primaria Centoia	Martedì - Giovedì	50	2
11	Sc. Primaria Fratta	Da lunedì a venerdì	90	1 x 3 ore
12	Sc. Primaria Mercatale	Lunedì - Venerdì	28	1
13	Sc. Primaria Montecchio	Da lunedì a venerdì	103	1 x 2 ore
14	Sc. Primaria Pergo	Lunedì - Mercoledì	74	2
15	Sc. Primaria Sodo	Da lunedì a venerdì	103	1 x 2 ore

B. PREPARAZIONE PASTI

Preparazione pasti con n° 5 cuochi per tutto l'A.S., di cui n° 2 dal 7 gennaio 2008, in collaborazione con il personale comunale o in autonomia per 7 ore giornaliere (8,00/8,30-15,00/15,30) da lunedì a venerdì presso i nove centri cottura e/o cucine come di seguito indicato:

	CENTRI COTTURA E CUCINE COMUNALI	SEDI
1	C.C.	Terontola
2	C.C.	Fratta
3	C.C.	Mercatale
4	C. C.	Montecchio
5	C. C.	Sodo
6	Cucina	Nido Infanzia Camucia "Il Castello"
8	Cucina	Nido Infanzia Cortona "Raggio di Sole"
7	Cucina	Sc. Infanzia Camucia "XXV Aprile"
9	Cucina	Sc. Infanzia Cortona

Preparazione pasti con cuochi a chiamata, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, in collaborazione con il personale comunale o in autonomia per 7 ore giornaliere (8,00/8,30-15,00/15,30) per presumibili 2.500 ore ad A.S. nei Centri Cottura e nelle cucine sottoelencate:

	CENTRI COTTURA E CUCINE COMUNALI	SEDI
1	C.C.	Terontola
2	C.C.	Fratta
3	C.C.	Mercatale
4	C. C.	Montecchio

5	C. C.	Sodo
6	Cucina	Nido Infanzia Camucia "Il Castello"
8	Cucina	Nido Infanzia Cortona "Raggio di Sole"
7	Cucina	Sc. Infanzia Camucia "XXV Aprile"
9	Cucina	Sc. Infanzia Cortona

1. 5. ASSISTENZA TECNICA

- A. Assistenza tecnica per manutenzione ordinaria, straordinaria e relativa fornitura di pezzi di ricambio per tutte le attrezzature piccole, medie e grandi (es. tritacarne-tritacutto-frigo-lavastoviglie-forno-ecc.) dei Centri Cottura e cucine del territorio comunale sottoindicati:

	CENTRI COTTURA E CUCINE COMUNALI	SEDI
1	C.C.	Terontola
2	C.C.	Fratta
3	C.C.	Mercatale
4	C. C.	Montecchio
5	C. C.	Sodo
6	Cucina	Nido Infanzia Camucia "Il Castello"
7	Cucina	Nido Infanzia Cortona "Raggio di Sole"
8	Cucina	Sc. Infanzia Camucia XXV Aprile
9	Cucina	Sc. Infanzia Cortona

- L'assistenza tecnica verra' svolta nei Centri Cottura e nelle cucine come segue:
- in via ordinaria
 - Prima dell'inizio dell'anno scolastico
 - Durante le vacanze natalizie
 - Durante le vacanze pasquali
- In via straordinaria, a chiamata ogni qualvolta se ne ravvisi la necessita`.

Il tempo di intervento dalla chiamata non dovra` essere superiore a tre ore.
Se l'intervento richiede piu` di 3 giorni per la riparazione, e` richiesta la sostituzione con attrezzature simili.

L'assistenza tecnica dovra` essere svolta come sopra indicato anche per le lavastoviglie e attrezzature presenti nelle zone di ricevimento pasti dei refettori sottoindicati:

1	Sc. Infanzia Camucia "Scotoni"
2	Sc. Infanzia Cegliolo
3	Sc. Infanzia e Primaria Centoia
4	Sc. Infanzia Farneta
5	Sc. Infanzia Fratta
6	Sc. Infanzia Monsigliolo
7	Sc. Infanzia e Primaria Pergo

1. 6. SMALTIMENTO RIFIUTI E RACCOLTA DIFFERENZIATA

- La raccolta differenziata dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme nazionali, regionali e comunali, in particolare dovrà essere separato il materiale organico dagli altri rifiuti,

Sono a carico della ditta i carrelli contenitori muniti di pedale e coperchio e sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti nei refettori oggetto della distribuzione pasti:

	REFETTORI
1	Sc.Infanzia Camucia "Scotoni"
2	Sc.Infanzia Centoia
3	Sc. Infanzia Pergo
4	Sc.Primaria Camucia
5	Sc. Primaria Centoia
6	Sc.Primaria Pergo
7	Sc. Infanzia Fratta
8	Sc. Infanzia Farneta
9	Sc.Infanzia Monsigliolo
10	Sc. Primaria Mercatale
11	Sc. Infanzia Cegliolo

I rifiuti non potranno sostare nei refettori e/o nelle zone ricevimento pasti.

Dopo la raccolta dovranno essere tempestivamente rimossi e trasportati nei cassonetti esterni nei pressi delle sedi scolastiche.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

1. 7. COORDINAMENTO DELLE ATTIVITA'

- Le attività connesse al servizio mensa necessitano di un coordinamento di tutte le operazioni da effettuarsi tramite n. 1 coordinatore per il raccordo delle attività interne ed esterne ai Centri cottura, nonché per tutte le operazioni da svolgersi nei vari refettori comunali sopra indicati compreso i rapporti con il Responsabile del servizio e gli Uffici comunali competenti ed i rapporti tra il personale dipendente comunale, i fornitori, il personale dipendente dalla ditta appaltatrice.

ART. 2 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Gli utenti del servizio mensa scolastica sopra indicati sono a titolo puramente orientativo; pertanto, i quantitativi dei pasti e le sedi di mensa scolastica 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 mensa scolastica, rispetto a quelle indicate nel presente allegato, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche.

L'Amministrazione si riserva di comunicare nel corso di validità dell'appalto il numero e le sedi mensa aggiuntive, nonché il numero dei pasti variato.

L'appaltatore ha l'obbligo di garantire la fornitura dei pasti in caso d'interruzione della produzione in proprio dei medesimi da parte dei dipendenti comunali per cause di forza maggiore.

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

E' obbligo dell'appaltatore l'elaborazione del Piano di Autocontrollo per i refettori e zone ricevimento pasti per le sedi ove è incaricato della distribuzione.

Il fornitore garantisce ai propri dipendenti il pasto giornaliero gratuito, senza nulla pretendere dall'Amministrazione comunale.

ART. 3 – PRENOTAZIONE PASTI

Il personale non docente di ogni scuola sede di mensa scolastica provvederà a prenotare quotidianamente, per telefono, entro le ore 9,00 circa, il numero dei pasti che si prevede di consumare in quella giornata, indicando il numero dei pasti per gli alunni, e per gli adulti, le diete speciali, ecc..

I pasti prenotati e consegnati dovranno essere tutti pagati al Fornitore con esclusione di quelli destinati al proprio personale in servizio.

ART. 4 – PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU'

I menù ed i pasti saranno predisposti e forniti in conformità a quanto indicato negli allegati del presente capitolato, pertanto le derrate per la preparazione dei piatti dovranno corrispondere alle caratteristiche minime indicate nell'allegato "C".

L'Amministrazione Contraente si riserva di chiedere in qualunque momento di sostituire, qualora lo ritenga necessario per rispondere alle esigenze dell'utenza, una o più ricette o pasti del menù con altri più adeguati e comunque simili.

I piatti concordati diversi da quelli dell'elenco dovranno essere preparati nel rispetto delle indicazioni nutrizionali di cui agli allegati del presente capitolato.

Per gli adulti che consumano pasti nelle mense scolastiche dovranno essere rispettate le grammature a crudo indicate per gli alunni delle scuole medie.

Il Fornitore si impegna, inoltre a mantenere e fornire per L'Ente Commitente la tenuta della contabilità giornaliera dei prodotti lattiero-caseari per l'ottenimento delle agevolazioni CEE, su appositi Registri di carico e scarico come previsto dal Registro CEE 2707/00.

MENÙ PER DIETE SPECIALI

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

Dovranno pertanto essere elaborati dalla dietista menù personalizzati per gli utenti di cui sopra.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata con l'indicazione della sede del refettorio e i dati del destinatario.

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 C ed in conformità ai valori indicati nelle tabelle grammature, relative a ciascuna tipologia di dieta, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

DIETE A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO E CULTURALE

Il Fornitore dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso e culturale per cui è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'Amministrazione.

I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate indicate nell'allegato C ed 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 dovranno comportare nessuna variazione di prezzo.

ART. 5 – DERRATE ALIMENTARI

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

Il Fornitore dovrà garantire, dalla data di avvio del servizio, il numero e tipologia delle derrate offerte in sede di gara quali "Forniture di qualità" senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Contraente.

APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIA PRIME E GARANZIE DI QUALITÀ

Le derrate alimentari dovranno essere consegnate entro le ore 8.30 presso i CentriCottura come segue :

- lunedì e giovedì frutta e verdura
- a cadenza settimanale carne e tutte le altre forniture.

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.

Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92) e successive modificazioni e integrazioni 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 o confezioni aperte.

I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi certificati medici e vademecum ove esistenti.

ART. 6 - TRASPORTO PASTI

Il Fornitore dovrà garantire che dall'inizio del trasporto dei pasti e il primo piatto servito al tavolo, non intercorrano oltre 45 minuti, al fine di assicurare all'atto della distribuzione una temperatura degli alimenti cotti non inferiore a + 65° e degli alimenti crudi non superiore a + 7°.

Al fine dell'espletamento del servizio mensa scolastica di cui al presente capitolato, il Fornitore metterà a disposizione idonei automezzi i quali dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti secondo le normative europee, nazionali, regionali e comunali in vigore, 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 vano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

Sono a carico del fornitore tutte le spese inerenti l'utilizzo, il funzionamento, la manutenzione ordinaria e straordinaria nonché le assicurazioni, bolli, carburante e quant'altro necessario per la gestione degli automezzi.

Tenuto conto della vastità del territorio comunale e della ubicazione delle diverse sedi di mensa scolastica nonché dell'ubicazione dei centri cottura, si rende necessario poter contare su un numero adeguato di automezzi per la distribuzione dei pasti nel periodo scolastico al fine di poter distribuire gli stessi presso i refettori nei tempi e nelle modalità stabilite dal presente capitolato.

Il Fornitore dovrà fornire il numero e la tipologia degli automezzi per l'espletamento del servizio indicandolo, in sede di gara, mediante apposito "piano trasporto pasti".

ART. 7 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo l'organizzazione descritta nel presente capitolato.

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 fisiche e organolettiche nei parametri consentiti dalla normativa vigente,
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio,

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° C al cuore. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura + 7°C al cuore.

Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli, con tovaglie, con piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, bottiglia dell'acqua, pane sigillato in apposita confezione, alla fine del pranzo con ciotole con frutta e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

Nell'espletamento del servizio il Fornitore dovrà garantire, in quantità ottimali, presso ogni sede di Refezione il seguente materiale di consumo: olio, aceto, sale ed ogni altro alimento utile al consumo dei pasti.

La distribuzione al tavolo nelle Scuole dell'Infanzia e Primarie dovrà prevedere, laddove richiesto, le operazioni spezzatura degli alimenti e di sbucciamento della frutta.

ART. 8 – DISTRIBUZIONE AI TAVOLI

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 e comunque di colore chiaro sempre puliti;
- deve togliere gli anelli e/ o monili in genere; lavare accuratamente le mani con idoneo detergente;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri;
- la distribuzione delle bottiglie dell'acqua;
- la quantità e la qualità dei cibi da distribuire dovrà essere quella predefinita;
- eseguire la distribuzione mediante carrello;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

ART. 9 - RIASSETTO DEI REFETTORI

Il fornitore dovrà provvedere a sporcchiare, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie, a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia e sanificazione dei tavoli, sedie, utensileria, attrezzature specifiche e attrezzature di uso generale e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio ad esclusione della pulizia dei pavimenti.

Il Fornitore dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione delle zone di ricevimento pasti tutti i giorni in via ordinaria e almeno una volta al mese in via straordinaria (vetri, porte, finestre, pareti, ecc.).

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato "piano di pulizia e sanificazione".

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

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alla preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti.

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 della Sanità che di marchio CE.

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

I detersivi, 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 o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

ART. 10 - PERSONALE

Il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati come richiesti nel presente capitolato.

L'impiego di tale personale deve essere fatto nel rispetto delle normative sul lavoro e dei livelli e mansioni fermo restando l'autonomia organizzativa della ditta fornitrice del servizio per quanto attiene la gestione complessiva del servizio.

Tutto il personale deve essere formato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

Numero e nominativo del personale, con relative qualifiche, mansioni, livello retributivo e monte ore deve essere indicato nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

In caso di assenza del personale, il Fornitore dovrà provvedere ad un tempestivo reintegro del personale mancante.

Nel caso di modifica dell'organico, i nominativi, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate 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).

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti 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.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle idonee certificazioni di formazione a sensi di legge.

L'Amministrazione Contraente, con opportuna motivazione potrà richiedere al Fornitore, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo.

In tal caso il Fornitore dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D.Lgs. 626/94, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE).

Il Fornitore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, 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.

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

Il personale deve essere indicato nel libro paga del Fornitore.

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.

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.

Il Fornitore dovrà attenersi al rispetto del piano di formazione e di aggiornamento prodotto in sede di gara.

ART. 11 - CONTROLLI DI QUALITÀ

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

CONTROLLI PREVISTI DALLA LEGGE

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

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.

TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

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

a) controlli a vista del servizio:

- controllo del registro pulizia;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- controllo sulla provenienza delle derrate e qualificazione fornitori;
- controllo delle derrate, della qualità e del relativo peso degli alimenti;
- modalità di trasporto
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico delle attrezzature e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle dietetiche e nutrizionali;
- 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;

b) controlli analitici

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Contraente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

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

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 provvederanno 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, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

CONTESTAZIONI

L'Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo farà pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dall'Amministrazione Contraente, la stessa applicherà le penali previste nel contratto.

AUTOCONTROLLO

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43 e 96/3 di cui al D.lgs 155/97 concernenti 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.

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.

SISTEMA DI QUALITÀ

Il Fornitore all'attivazione del servizio dovrà predisporre il manuale di sistema di qualità a fronte della norma della serie ISO 9001/2000 per la quale è certificato.