

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE PRIMARIE STATALI DI CATTOLICA PER IL PERIODO DI TRE ANNI SCOLASTICI DAL 1° SETTEMBRE 2012 AL 31 AGOSTO 2015, SALVO RINNOVO PER ULTERIORI TRE ANNI SCOLASTICI. C.I.G. 4244465352

ART. 1 OGGETTO

Il presente capitolato ha lo scopo di affidare la preparazione, il confezionamento, la consegna e la somministrazione secondo le modalità specificate negli articoli 2 e 3 di pasti pronti all'uso prodotti in legume "freddo-caldo". Tali pasti sono rivolti agli alunni e al personale adulto avente diritto delle Scuole Primarie Statali di Cattolica indicate nell'art. 6. Il numero di pasti da fornire per ogni giorno dell'anno scolastico ammonta presuntivamente a 620, comprensivi di circa 35 pasti per il personale adulto, per un totale per anno scolastico di circa n.66.000 pasti. La quantità dei pasti è indicativa. Diminuzione od aumenti di pasti effettivamente richiesti non daranno diritto a revisione del prezzo unitario del pasto. Il prezzo unitario del pasto formulato in sede di gara dovrà valere per il periodo 1° Settembre 2012 / 31 agosto 2015, e, in caso di rinnovo, anche per il triennio 1° settembre 2015 / 31 agosto 2018.

Considerato che l'Amministrazione Comunale sta valutando la possibilità di gestire in economia diretta il servizio oggetto del presente appalto, la stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di recedere dal contratto in corso di svolgimento dandone preavviso entro e non oltre il 31 marzo di ogni anno.

La ditta appaltatrice si impegna a predisporre a propria cura e spese un adeguato numero di tickets da consegnare all'ufficio Economato del Comune di Cattolica dove gli interessati dovranno recarsi per l'acquisto, prima dell'avvio del servizio.

L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

ART. 2 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, CONSEGNA

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento e consegna e somministrazione di pasti prodotti in legume "freddo-caldo". La loro preparazione deve essere effettuata dal centro di cottura della ditta aggiudicataria nella mattinata stessa della fornitura, la somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione. Dalla fine della cottura alla distribuzione all'ultimo plesso servito non deve passare più di nr. 1 (una) ora. L'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri dovrà pervenire all'aggiudicatario entro le ore 9.00 del giorno della fornitura. Tali pasti risultano composti nella tipologia base da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta.

Una seconda tipologia di pasto (primo piatto, contorno, frutta) potrà essere prevista a partire dall'anno scolastico 2013-2014.

I pasti devono essere preparati come da menù e grammature nette indicati nell'apposita tabella dietetica disposta dalla Dietista del Comune di Cattolica e AUSL Rimini di cui si

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

fornisce, a titolo esemplificativo, quella adottata nell'a.s. 2011-2012 (allegato 1) che subirà almeno due revisioni annuali: una estiva ed una invernale, in base alle indicazioni che verranno fornite dalla Dietista e utilizzando le materie prime aventi i requisiti merceologici definiti nell'allegato 2. Ai sensi della Legge Regionale n.29/2002, i prodotti utilizzati e forniti per la preparazione dei pasti saranno costituiti in misura complessivamente non inferiore al 70% dei prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate da prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati. L'eventuale irreperibilità di prodotto da coltivazione biologica in talune merceologie dovrà essere attestata da specifica autocertificazione.

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono essere in possesso dei requisiti di qualità, delle certificazioni e della etichettatura previsti dalla normativa vigente in materia. L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di effettuare controlli sulla etichettatura dei prodotti in qualunque momento e senza preavviso per il tramite della Dietista Comunale.

Nell'ambito dell'iniziativa comunale "*Le Regioni a tavola*" è previsto l'inserimento 1 volta al mese per 5 mesi, di un menù in rappresentanza delle regioni italiane, concordato con la Dietista.

Eventuali variazioni del menù dovranno essere preventivamente concordate con la Dietista del Comune.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare l'Amministrazione è autorizzata a controllare, al momento della consegna, la qualità della merce, nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, l'igiene dei locali.

L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato. A tal fine l'aggiudicatario dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco dei propri fornitori di materie prime ed è tenuto informare puntualmente la stessa di ogni eventuale variazione successiva.

Le suddette attività di audit e controllo saranno a carico dell'Amministrazione e verranno effettuate da personale interno qualificato e/o da professionisti iscritti all'albo dei tecnologi alimentari, agronomi, veterinari o biologi, e/o da aziende di consulenza accreditate.

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare, a proprie spese, periodiche analisi di controllo chimiche e microbiologiche, comprese quelle eventualmente presenti nel piano di autocontrollo redatto ai sensi del DLgs 155/97.

Tali analisi dovranno essere effettuate da laboratori "terzi" accreditati SINAL per le analisi previste; copia dei risultati delle analisi dovrà essere ogni volta fornita all'Amministrazione.

I pasti devono essere preparati giornalmente in un centro di cottura autorizzato specificatamente alla ristorazione scolastica i cui locali e le attrezzature possiedano le caratteristiche igienico-sanitarie stabilite dalla normativa vigente e richieste nel presente capitolato. La ditta aggiudicataria dovrà fornire una dettagliata descrizione del centro

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

allegando la planimetria dei locali redatta da un tecnico abilitato in scala 1:100 e l'elenco delle attrezzature, di cui deve avere la proprietà o la piena disponibilità.

Il centro di cottura dovrà avere le caratteristiche delle cucine industriali vale a dire:

a) possedere una superficie totale di lavorazione, deposito (stoccaggio materie prime) e servizi (ad esclusione dell'autorimessa, del locale mensa per il personale addetto e del locale ad uso amministrativo) adeguata alle funzioni da svolgere e possedere le autorizzazioni di legge rilasciate dalle autorità competenti;

b) dovrà essere dotata almeno dei seguenti locali e aree di lavorazione:

- locale deposito e dispensa di materie prime con adeguato numero di celle frigorifere con scomparti per alimenti deperibili distinti per verdure, carni fresche, pesce, uova, formaggi, nonché impianto frigorifero adatto alla conservazione di alimenti surgelati e congelati;
- locale ad uso amministrativo per la dirigenza di cucina ed economato;
- locale lavaggio stoviglie e contenitori sporchi;
- area lavaggio e preparazione verdure;
- area preparazione carni crude;
- area preparazione pasti;
- area cottura;
- area lavorazione cotti;
- area confezionamento piatti;
- area deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
- area a preparazione esclusiva di diete speciali
- locale di sosta prima dell'uscita e della distribuzione;
- locale deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- locale spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- locali WC e docce in proporzione al personale addetto adeguati alle norme regolamentari di cui al D.P.R. 327/80;
- autorimessa o ricovero coperto per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti (se effettuati direttamente).

Tutti i locali debbono essere separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia le aree possono essere comprese nel medesimo locale, purché sufficientemente ampio e attrezzato così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.

c) I contenitori per il trasporto dei pasti debbono essere a norma e le bacinelle interne di acciaio inox. Debbono essere, inoltre, ben protetti dall'infiltrazione di polvere ed essere lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno. Debbono essere provvisti di serpentina elettrica per garantire la conservazione della temperatura dei pasti. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e sanificati

d) il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti di cui al D.P.R. 327/80 deve, inoltre, essere costantemente sottoposto a cura del responsabile dell'impresa, a sorveglianza, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti. La ditta dovrà assicurare che gli addetti (cuochi, aiuto-cuochi, inservienti, ecc.) abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività. Tale formazione dovrà essere

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

documentata e a disposizione del personale di vigilanza istituzionalmente preposto. La formazione dovrà prevedere aggiornamenti con periodicità almeno annuale.

e) Dovrà essere impiegato almeno il seguente personale:

- addetto con funzione di responsabile del centro di cottura in possesso di adeguata qualifica attinente ai compiti da svolgere;

- cuochi;

- addetti cucina;

- personale addetto alle pulizie in numero sufficiente ad assicurare la perfetta igienicità dei locali;

f) la ditta dovrà individuare ai sensi del D.Lgs. 157/97 nella propria attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate e applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) (analisi di rischio e punti critici di controllo):

- analisi dei potenziali rischi alimentari nelle attività di una impresa alimentare;
- individuazione durante tali attività dei punti in cui possono verificarsi rischi alimentari;
- decisioni da adottare riguardo ai punti individuati che possono nuocere alla sicurezza degli alimenti: "punti critici";
- individuazione e applicazione di procedure di controllo e sorveglianza di tali punti critici. Tale attività dovrà venire adeguatamente documentata;
- riesame periodico e, qualora cambino le attività dell'impresa alimentare, dell'analisi dei rischi alimentari, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza. Tale attività dovrà venire adeguatamente documentata.

Il centro di cottura dovrà avere una potenzialità di produzione e confezionamento dei pasti idonea a garantire quanto previsto nel presente capitolato.

I pasti andranno consegnati ai plessi scolastici fin dentro ai locali destinati al deposito dei contenitori.

ARTI. 3 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE

Il servizio di somministrazione comprende:

a) pulizia e sanificazione, dei locali, attrezzature, tavoli e vassoi self-service;

b) fornitura di tovagliette di carta per vassoi self-service e tovaglioli di carta, posate e bicchieri;

c) caraffa dell'acqua dell'acquedotto disposta sui tavoli;

d) lavaggio frutta;

e) condimento insalata e verdure crude;

f1) distribuzione pasti;

f2) sparcchiatura dei tavoli e dei carrelli;

g1) lavaggio e sanificazione delle stoviglie e delle bacinelle in acciaio e loro riposizionamento dentro le casse multiporzioni;

g2) lavaggio e sanificazione delle stoviglie relative alla somministrazione di pasti a nr. 80/85 bambini della scuola Materna Giovanni XXIII adiacente alla scuola Elementare Repubblica (escluso il sabato)

h) fornitura dei prodotti per la pulizia e delle divise per il personale;

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

- i) sostituzione del personale per assenza per malattia o altro;
- j) consegna e ritiro dei contenitori del cibo fino alle sale mensa;
- k) trasporto dei rifiuti giornalieri fino agli appositi contenitori per la raccolta di R.S.U. nelle vicinanze dei plessi.

Il personale impiegato nella somministrazione dovrà essere inquadrato nei livelli stabiliti dal contratto relativo agli addetti ai servizi mensa e ristorazione. Dovrà inoltre avere una adeguata preparazione e formazione da documentarsi annualmente.

ART. 4 DIETE SPECIALI

Per i bambini che risultano affetti da patologie di tipo cronico, a carattere permanente e non episodico, attestate da relativo certificato medico e per coloro che per motivi religiosi necessitano di una dieta speciale, verrà predisposto dalla Dietista del Comune un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto cui la ditta aggiudicataria dovrà attenersi. Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata contrassegnata dal cognome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso.

ART. 5 TIPOLOGIA DEL PASTO

I pasti cotti devono essere preparati attenendosi scrupolosamente ai menù di cui all'allegato 1 al presente capitolato e ogni eventuale variazione deve essere comunicata alla dietista del Comune. I pasti sono composti nel seguente modo:

Pranzo (tipologia base): primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta o dolce. I contorni sempre in quantità adeguata.

Pranzo (seconda tipologia): primo piatto, contorno, pane, frutta o dolce. I contorni sempre in quantità adeguata.

Ogni giorno dovrà essere disponibile, senza alcun onere aggiuntivo, per eventuali bis, almeno il 10 -15% in più dei pasti commissionati.

Potrà essere richiesta all'aggiudicatario la sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di gite scolastiche o di altri eventi occasionali, previa comunicazione data con anticipo non inferiore ai tre giorni, dalla competente autorità scolastica.

Caratteristiche degli alimenti.

I prodotti alimentari da fornire per la preparazione dei pasti dovranno possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche di cui all'allegato 2 presente capitolato.

E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati (OGM).

In ogni caso i generi alimentari dovranno essere sempre di "qualità superiore". Per qualità si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica. I parametri generali

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

a cui far riferimento per la fornitura della merce cruda sono quelli indicati nel presente capitolato (allegato 2). Le grammature dei prodotti costituenti il pasto crudo indicati nella tabella dietetica di cui allegato 1 al presente capitolato, sono da considerarsi a peso netto. Il pasto per il personale adulto, uguale al menù previsto per i bambini, avrà una grammatura superiore di gr. 50 per ciascuna porzione. Le percentuali di scarto indicate per ciascun alimento nella tabella dietetica debbono essere quindi considerate aggiuntive alle grammature nette distinte per tipologia di pasto dei singoli prodotti riportati in ciascun pasto. Per quanto concerne la glassatura, così come prescritta nell'allegato 2 al presente capitolato dovrà essere considerata ulteriormente aggiuntiva allo scarto indicato per ciascun pesce.

Preparazione e cottura alimenti.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati in qualità igienica, nutritiva e sensoriale e rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

In particolare è fatto obbligo alla ditta di osservare le seguenti modalità:

- effettuare lo scongelamento delle derrate a temperature comprese tra 0°/ +4°C fatta eccezione per le derrate che possono essere cotte nello stato in cui vengono consegnate;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore oppure al forno;
- divieto totale di congelare materie prime acquistate fresche;
- divieto totale di congelamento di materie semilavorate o prodotto finito;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo al termine della cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la somministrazione;
- è vietato il riutilizzo dei prodotti avanzati.

ART. 6 PERIODO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La fornitura dei pasti deve essere effettuata tutti i giorni così come definiti dai calendari scolastici, nel periodo che verrà comunicato dall'Assessorato alla Pubblica Istruzione e nelle quantità che saranno comunicate giornalmente dal personale dei plessi scolastici entro le ore 9 in base alle effettive presenze. I plessi scolastici sono:

- Scuola Repubblica per circa n° 278 iscritti; il mercoledì sono presenti circa 140 bambini;
- Scuola Torconca per circa n° 142 iscritti;
- Scuola Carpignola per circa n° 165 iscritti; il martedì, mercoledì e venerdì sono presenti circa n°140 bambini.

La ditta si impegna nel caso di impossibilità a prestare servizio dovuto a scioperi del personale dipendente, a darne comunicazione all'Amministrazione Comunale entro le ore 9.30 del giorno precedente lo sciopero; in difetto di ciò o in casi di mancata fornitura per

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

cause a sé imputabili, la ditta corrisponderà al Comune di Cattolica, per ogni giorno di sospensione del servizio, una penale corrispondente all'ammontare del costo del pasto, maggiorato del 50% del suo importo, moltiplicato per il numero dei pasti consegnati nell'ultimo giorno in cui è stata effettuata la fornitura.

ART. 7 PERSONALE

Il personale necessario all'espletamento del servizio a norma del presente contratto, ad esclusione di quello addetto al trasporto dei pasti, deve essere alle dipendenze della ditta, la quale dovrà provvedere a garantire ai propri addetti un regolare rapporto retributivo e assicurativo sulla base di quanto previsto dalla normativa vigente in materia e dal contratto collettivo di lavoro nel settore. La ditta dovrà sostenere tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali di tutto il personale impiegato.

La ditta dovrà dare prova anche mediante autocertificazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta venga richiesto, dell'avvenuto adempimento di tali obblighi e oneri.

La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare e applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di categoria e negli accordi integrativi dello stesso, anche se la ditta non risultasse aderente alle associazioni stipulanti o recedesse da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. Il mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria dei minimi salariali e delle altre clausole o contratti collettivi richiamati, nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei prestatori di lavoro, potrà comportare la risoluzione del contratto stipulato.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà esibire in servizio, un cartellino ben visibile con indicazione delle generalità e fotografia dell'operatore.

L'eventuali variazioni nominative di detto personale dovranno essere segnalate alle istituzioni scolastiche.

Il personale dovrà essere munito di tutta la documentazione e autorizzazioni prescritte dalle norme in materia per l'esercizio delle attività di manipolazione dei cibi.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli stabiliti.

E' onere della ditta provvedere alla dotazione e alla lavatura e stiratura delle divise da lavoro per il personale addetto alla somministrazione, come controllare che tutte le norme igieniche anche quelle relative al vestiario vengano rigorosamente rispettate.

La ditta per il proprio personale, solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni, libretti sanitari e responsabilità verso terzi.

Su richiesta del Comune la ditta dovrà esibire prova dell'adempimento di quanto sopra descritto.

La ditta dovrà affidare la responsabilità del servizio ad un incaricato con mansioni di direttore e qualifica professionale adeguata. Il nominativo del Direttore andrà comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute.

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

La ditta si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio con particolare riferimento ai neo-assunti e ad organizzare almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato alla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e procedure adottate per il loro contenimento.

ART.8 MODALITA' DI CONSEGNA

I pasti devono essere prodotti in legame "freddo-caldo" nella mattinata stessa della consegna dal centro di cottura della ditta. I primi piatti (pasta o riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché Parmigiano Reggiano. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata,ecc.) per i quali la ditta deve fornire l'occorrente per il condimento: olio extravergine d'oliva, sale e limone.

I pasti devono essere consegnati ai singoli plessi con automezzi coibentati e provvisti di attacco interno per i contenitori,utilizzati esclusivamente per il trasporto di derrate alimentari nel rispetto delle vigenti normative e disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria e posti in contenitori in grado di conservare la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a +65°C e per i cibi freddi a un livello non superiore a +6°C in conformità alla normativa vigente (Legge n.283 del 30.04.1962 e DPR n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni e integrazioni). Per gli altri alimenti il trasporto deve avvenire mantenendo le temperature ottimali di conservazione.

Tali contenitori e automezzi predisposti al loro trasporto vanno sanificati giornalmente. Gli orari di consegna dei pasti verranno concordati con il Comune ogni anno all'avvio del servizio e ogni qualvolta il Comune lo ritenga opportuno.

Il quantitativo dei pasti fornito ad ogni plesso deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna emessa in triplice copia sulla quale devono essere indicati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente: il numero dei pasti distinti per alunni e personale scolastico, l'ora esatta della consegna ed il nome del plesso.

Ecceденze alimentari

Le ecceденze alimentari, dovranno essere destinate, così come consentito dalla legge 155/2003, detta del "Buon Sammaritano" a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Smaltimento rifiuti.

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e refettori. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche. Si effettuerà la raccolta differenziata di carta, del vetro, delle lattine e della plastica.

ART. 9 VIGILANZA E CONTROLLI

•Comune di Cattolica • Pubblica Istruzione •

Piazza Roosevelt, 5 - 47841 CATTOLICA (RN) - TEL. 0541966684 - FAX 0541966793

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

La ditta dovrà possedere al proprio interno una struttura adeguatamente attrezzata di laboratorio d'analisi chimico-fisiche e microbiologiche condotta con riconosciuta professionalità da biologo iscritto all'ordine Nazionale dei biologi costantemente aggiornato in campo di igiene, scienza e tecnica delle trasformazioni culinarie, oppure avvalersi di laboratorio esterno qualificato e accreditato al fine di garantire un livello qualitativo ottimale del servizio erogato.

Le attività istituzionali che fanno capo al CONTROLLO DI QUALITA' dovranno essere:

a) analisi di laboratorio merceologiche una volta al mese su alimentari in entrata e in uscita e sulle attrezzature di cucina secondo le seguenti modalità:

- **Attrezzature da cucina:**

tampone per rilevare i seguenti parametri:

- carica batterica a +30°C;
- coliformi fecali;
- streptococchi fecali o enterococco;
- salmonella;
- listeria monocitogenen

- **Primi piatti, pietanza, frutta, verdura:**

campionatura per rilevare i seguenti parametri:

- carica batterica a +30°C;
- coliformi totali
- escherichia coli
- salmonella
- clostridi solfito riduttori
- stafilococco aureo

b) Verifica in base alle norme di legge e regolamenti inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;

c) Supervisione tecnica di controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica

d) rilascio di giudizi di qualità espressi con riferimento agli standard previsti dalla normativa vigente redatti dai biologi addetti al laboratorio analisi unitamente alla dietista e verifica delle strutture e degli strumenti di produzione tramite sopralluoghi e conseguente rilascio di specifiche dichiarazioni.

Alle linee produttive di tutti i prodotti a rischio di contaminazione microbica dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio denominato HACCP.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'aggiudicatario dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno in apposti contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservarlo ad una temperatura non superiore a + 4°C per 48 ore e tenerlo a disposizione dell'autorità competente.

La vigilanza sul servizio avverrà con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione comunale e dalle competenti autorità sanitarie. Il personale

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

autorizzato ai controlli sarà munito di idonea documentazione. La ditta libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Potranno essere effettuati controlli da parte dei rappresentanti dell'associazione dei genitori formalmente costituita e formalmente riconosciuta dal Comune o di organi di partecipazione costituiti presso le istituzioni scolastiche.

Diritto di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso le cucine e i refettori di incaricati del Settore Pubblica Istruzione con compiti di verifica sulla corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

L'Amministrazione potrà accedere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle varie strutture di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento della fornitura in ogni sua fase.

Piano di autocontrollo

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del D.Lgs 155/97 e succ. modificazioni, e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed effettuate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato lo schema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che è denominato HACCP.

La Ditta dovrà garantire in particolare quanto segue:

- il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'Addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale, in ogni plesso scolastico. La Ditta avrà l'obbligo di adeguare il piano di autocontrollo e le metodologie adottate in conseguenza di eventuali rilievi espressi dall'Azienda USL o dal Comune;
- copia del piano di autocontrollo e delle schede dei prodotti di pulizia, sanificazione, disinfezione il cui utilizzo sia previsto dal piano stesso, dovranno essere depositate presso gli Uffici Comunali prima dell'inizio dell'appalto; dovrà altresì essere depositata ogni successiva variazione allo stesso piano.

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare, a mezzo laboratorio accreditato ai fini dell'autocontrollo, indagini analitiche sui pasti cotti da somministrare all'utenza, con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati: allo scopo la Ditta dovrà rendere accessibile agli addetti tutti i locali dei singoli plessi ove vengono prodotti i pasti consentendo il prelievo dei campioni del caso.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione Comunale ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza pretendere alcun rimborso. All'interno del Piano di Autocontrollo la ditta deve garantire i campionamenti di matrici alimentari e di prodotto finito, predisponendo un calendario annuale che preveda almeno due (2) campioni mensili sia di "pasto cotto" che di "materie prime".

Blocco delle derrate e conservazione dei campioni

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'Amministrazione Comunale provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla ditta. Qualora i referti diano esito sfavorevole, alla ditta saranno addebitate le spese di analisi. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4°C in una zona identificabile con apposto cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione. Qualora i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, la ditta ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione per non alterare il normale svolgimento della fornitura.

ART. 10 EMERGENZE

La ditta dovrà comunque garantire in qualsiasi caso il pasto giornaliero.

ART. 11 PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati entro 60 giorni dalla data della fattura emessa ogni fine mese dall'appaltatore.

ART. 12 ANALISI SUI PRODOTTI FORNITI

La ditta dovrà fornire con frequenza mensile copia dei referti delle analisi microbiologiche indicate all'Art. 9 lett.a).

Art. 13 POLIZZE ASSICURATIVE

Al momento della stipula del contratto l'aggiudicataria dovrà dimostrare di aver stipulato polizza assicurativa per danni di esecuzione e RCT verso terzi idonea alla copertura degli eventuali danni prodotti in esecuzione del presente appalto.

ART. 14 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

La ditta s'impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

dalla normativa vigente.

ART. 15 SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese di bollo, registrazione, rogito, copie e quant'altro inerenti il perfezionamento del contratto che, si ribadisce, dovrà essere stipulato in forma pubblico-amministrativa.