

Allegato A al capitolato speciale d'appalto ex art. 27 capitolato medesimo

1. Il numero dei pasti da fornire già indicato presuntivamente, verrà specificato ogni giorno entro le ore 9,30 nel caso di variazioni, in più o in meno, superiori al 10% del numero dei pasti preventivati. In caso di sciopero o comunque di sospensione delle lezioni per decisione dell'autorità scolastica l'aggiudicatario sarà avvisato con 24 ore di anticipo e non potrà pretendere nessun indennizzo.
2. Il numero dei pasti indicato è stato calcolato sulla base dell'esperienza acquisita e tenendo conto delle prime indicazioni in materia fornite dalle autorità scolastiche. Il numero dei pasti, pertanto, è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito, per eventuali oscillazioni nella misura del 10 per cento, in più o in meno, del numero dei pasti preventivati.
3. Senza eccezioni o riserve di sorta resta a totale carico dell'appaltatore ogni responsabilità civile per eventuali danni al Comune o a terzi derivanti all'espletamento del servizio affidato (compresi i casi di tossinfezione e intossicazione alimentare), senza diritto di rivalsa sull'Istituzione o a compensi di sorta verso l'Istituzione.

In particolare, l'appaltatore è tenuto a stipulare con una primaria compagnia di assicurazione, apposita polizza, operante per l'intera durata dell'appalto, contro i predetti rischi, per un massimale non inferiore ad € 200.000,00 per ogni sinistro, contenente l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicurativa ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Istituzione.

Tale polizza dovrà coprire contro il rischio di responsabilità civile anche i seguenti danni:

- danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto;
- rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio di ristorazione;
- danni derivanti anche da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale per tutte le attività ed i servizi in gestione nelle strutture.

Copia della polizza deve essere prodotta all'Istituzione prima della stipula del contratto.

Qualora l'aggiudicatario abbia già attiva una copertura assicurativa con medesimi contenuti, dovrà produrre specifica dichiarazione dal soggetto garante di capienza e pertinenza della garanzia in essere, specificando o integrando la polizza per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo.

4. Il servizio verrà erogato nei centri mensa e nelle sale mensa dei plessi scolastici indicati all'allegato B.

L'Istituzione cede in uso gratuito all'appaltatore, le strutture e gli impianti esistenti nei plessi scolastici al fine dell'erogazione del servizio (locali refettorio e locali attinenti al servizio di distribuzione dei pasti) nelle condizioni in cui si trovano, e con le attrezzature, gli arredi e gli elementi di complemento esistenti.

Sono a carico dell'Istituzione soltanto le spese relative all'erogazione acqua calda e fredda, gas metano, energia elettrica e riscaldamento nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionata all'attività della gestione.

L'appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per l'intera durata del contratto.

5. L'Appaltatore dovrà provvedere all'acquisto e al trasporto presso i centri mensa delle derrate, del materiale monouso e dei materiali di pulizia.

Le forniture dovranno essere effettuate tenendo conto delle disponibilità degli spazi nonché di frigoriferi e freezer esistenti presso il centro cottura e nelle singole scuole.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

I prodotti alimentari utilizzati per il servizio di refezione scolastica, devono essere di prima scelta e non dovranno contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92, D.Lgs. 68/2000 e successive modifiche e integrazioni) e in lingua italiana.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta ed ancora:

- a. la temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente e la protezione dei cibi, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare;
- b. le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi nettamente separati per tipologia;
- c. i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- d. le confezioni sottovuoto delle carni devono essere aperte non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego;
- e. i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua;
- f. tutti i prodotti congelati o surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- g. la carne trita deve essere macinata in giornata;
- h. il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano) deve essere preparato in giornata;
- i. il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo o la cottura;
- j. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- k. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore

immediatamente antecedenti la distribuzione;

l. tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione e mantenute a 65° fino alla somministrazione;

m. al fine di individuare più celermente eventuali cause di tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve prelevare almeno 100 gr. degli alimenti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C. per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del confezionamento; è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi nei giorni successivi.

6. I piatti proposti giornalmente dovranno essere conformi per tipo, qualità e quantità al menù allegato al presente capitolato.

7. Variazione del menù sono consentite soltanto per causa di forza maggiore o guasti agli impianti dei centri mensa. L'Appaltatore è tenuto ad erogare un menù alternativo ovvero un cestino freddo che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola.

8. L'Appaltatore dovrà predisporre, su richiesta, la composizione e la tipologia di confezionamento di un cestino freddo, da distribuire, in occasione di gite scolastiche o esterne, le cui date e orari di partenze dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dall'Istituzione.

9. Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento alla vigente normativa.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare apposito camice e un copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- predisporre la tavola disponendo ordinatamente: la tovaglia monouso e per ciascun commensale: 2 tovaglioli, le posate, 1 bicchiere, e l'acqua in bottiglia; prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto;
- per ogni pasto/utente dovranno essere previsti: ½ litro di acqua naturale o gasata - in bottiglie di PET da 1/2 litro; pane nella quantità di gr. 40 per l'infanzia riposto in cestini, gr. 50 per le primarie e gr. 50 per secondarie di 1° e adulti;
- le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione;
- le verdure crude andranno condite con olio extra-vergine, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali nel refettorio;

- la frutta dovrà essere preventivamente lavata ed asciugata nei centri di produzione pasti;
- l'inizio della distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che i bambini avranno terminato di consumare la prima portata.

10. Per i pasti che verranno trasportati nelle scuole ove esistono le sale mensa, l'Appaltatore deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'arrivo al centro di distribuzione sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del cibo.

I mezzi adibiti al trasporto e i relativi contenitori devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.

Deve essere previsto per i mezzi adibiti al trasporto un idoneo piano di sanificazione, almeno settimanale, in modo che non si verifichino contaminazioni degli alimenti trasportati.

Il tempo di permanenza nei contenitori del pasto trasportato è delimitato dai requisiti tecnici degli stessi.

Per i cibi caldi, dovrà essere mantenuta una temperatura non inferiore a + 65°C sino alla distribuzione, evitando di aprire anche per tempi ridotti i contenitori termici di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale.

I cibi che vanno consumati freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a + 10°C.

I sughi necessari per il condimento della pasta/riso devono essere trasportati separatamente in contenitori termici.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori chiusi, idonei per alimenti.

Tutti i condimenti alimentari, quali formaggi e olio extravergine, devono essere inviati a centri di distribuzione in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

I cestini freddi devono essere confezionati singolarmente per ogni utente, utilizzando idonea pellicola e sacchetti di carta ad uso alimentare.

11. Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori sono a totale carico dell'Appaltatore.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione o di distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua i suddetti lavori deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti; inoltre durante le operazioni di pulizia deve indossare i guanti. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la distribuzione.

12. E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze preparati per la

distribuzione nei giorni successivi.

13. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento, oltre a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, alla normativa vigente in materia di alimenti e bevande ed in particolare:

- Legge 283 del 30/4/62
- D.P.R. 327 del 26/3/80
- D.Lgs 155/97
- Linee Guida della Regione Sicilia per le ispezioni nella ristorazione scolastica (Circ. Ass. 22 luglio 1999, n.1001)

L'Appaltatore deve approntare un manuale di autocontrollo non genericamente rivolto all'attività di preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti e che tenga conto delle singole realtà operative e delle prescrizioni del presente capitolato.

Una copia del manuale di autocontrollo deve essere consegnata all'Istituzione prima dell'attivazione del servizio.

14. L'Appaltatore deve effettuare, a propria cura e spese, gli interventi di disinfestazione e derattizzazione di tutti gli ambienti del centro cottura.

Tali interventi dovranno essere eseguiti nel rispetto del programma prestabilito e ogni qual volta necessario.

15. La raccolta differenziata dei rifiuti, sia al centro cottura che nei refettori, dovrà essere eseguita a cura dell'Appaltatore.

I rifiuti dovranno essere raccolti separatamente negli appositi sacchetti e/o contenitori e trasportati all'esterno degli edifici secondo quanto previsto dal regolamento comunale vigente.

16. L'Appaltatore è tenuto, inoltre, a verificare che nei refettori sia sempre affisso il menù approvato dall'ASL.

17. L'Appaltatore ha l'obbligo di indicare all'Istituzione, per iscritto, prima dell'avvio del servizio, il nominativo del responsabile del Servizio, che deve essere dipendente dello stesso appaltatore e possedere qualifica professionale idonea. Il responsabile del Servizio costituirà il referente principale per l'Istituzione e pertanto dovrà essere sempre prontamente reperibile.

18. Ogni servizio inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, l'attività di lavorazione, preparazione e cottura dei cibi, il confezionamento, organizzazione, gestione e distribuzione dei pasti, la pulizia ordinaria e la sanificazione delle cucine, dei refettori e dei locali annessi viene eseguito da personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

L'Appaltatore impiegherà, nella fase di preparazione dei pasti almeno il rapporto operatore/utente 1/80, e in aggiunta nella fase di somministrazione dei pasti agli

utenti il rapporto operatore/utente 1/50.

In sede di gara, l'Appaltatore può proporre entità numeriche maggiori rispetto al minimo richiesto.

Nel caso di assenza del personale incaricato (ferie, malattia, etc.) l'Appaltatore provvede alla sostituzione, garantendo altre figure aventi gli stessi requisiti, rispettando i parametri indicati.

Il personale adibito deve avere una adeguata formazione professionale e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione e deve mantenere un comportamento corretto nell'espletamento delle mansioni affidate.

L'Appaltatore deve informare il proprio personale circa il contenuto del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

All'inizio del rapporto contrattuale l'Appaltatore deve comunicare all'Istituzione i nominativi del personale con l'indicazione della qualifica, sede e orario di lavoro e dovrà poi comunicare, qualsiasi modifica avvenuta nel corso di esecuzione dell'appalto. Ciascuna unità in servizio dovrà essere in possesso della tessera sanitaria.

L'Appaltatore, in qualità di datore di lavoro, è responsabile dell'applicazione del D.Lgs. 626/94 e s.m.i., in materia di sicurezza del personale sui luoghi di lavoro.

19. L'Organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con una organizzazione razionale ed efficiente del servizio.

L'Appaltatore deve applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle varie fasi che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. in vigore alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che venisse stipulato per le categorie interessate.

Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di confezionamento e di distribuzione dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Appaltatore deve, a richiesta dell'Istituzione, fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è addetto, l'Istituzione si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. L'Appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

20. L'Appaltatore deve munire tutto il personale di indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80) e di sicurezza

(D.Lgs 626/94 e successive modifiche), da indossare durante le ore di servizio.

Il personale deve essere dotato di identificazione riportante il nome della Ditta, il nome e cognome del dipendente e la dicitura "Istituzione Marsala Schola - Servizio di Refezione Scolastica".

L'Appaltatore deve prevedere per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia indumenti distinti diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento e deve inoltre fornire a tutto il personale calzature idonee, mascherine e guanti monouso.

21. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro che verranno utilizzati esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono i copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

22. I servizi igienici devono essere costantemente tenuti puliti.

L'Appaltatore deve utilizzare sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e asciugamani monouso.

Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti.

La fornitura di armadietti in misura sufficiente in rapporto al numero del personale impiegato, è a carico dell'Appaltatore.

23. In caso di sciopero del personale dipendente o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Appaltatore deve avvisare l'Istituzione con un anticipo di almeno 5 giorni.

In caso di sciopero del proprio personale l'Appaltatore ha facoltà di servire un pasto freddo alternativo la cui composizione dovrà essere concordata con l'ufficio responsabile del servizio. Se l'Appaltatore non ritiene di avvalersi di detta facoltà, non ha diritto per i giorni di sciopero ad alcun compenso.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti.

La quota di compenso dovuta per i servizi non effettuati da parte dell'Appaltatore verrà detratta dal computo mensile.