Comune di Viadana
Provincia di Mantova

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (PASTI IN ASPORTO, GESTIONE CUCINE, FORNITURA DERRATE ALIMENTARI E MATERIALE A PERDERE, SERVIZIO DI SUPPORTO PER LE CUCINE DELLE SCUOLE D'INFANZIA) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017

INDICE GENERALE

- PARTE PRIMA -

L'ORGANIZZAZIONE E LA QUALITÀ DEI SERVIZI

Art. 1 **Oggetto dell'appalto**
Art. 2 **Descrizione generica dell'appalto**
Art. 3 **Qualità delle materie prime**
Art. 4 **Agricoltura biologica e di qualità. Divieto di utilizzo di alimenti geneticamente modificati**
Art. 5 **Composizione pasti, menù e grammature**
Art. 6 **Prenotazione pasti nelle scuole**
Art. 7 **Procedure di gestione delle materie prime: approvvigionamento, ricevimento e stoccaggio**
Art. 8 **Trasformazione delle derrate alimentari, cottura degli alimenti e procedure di produzione del pasto ammesse e non ammesse**
Art. 9 **Confezionamento, trasporto e somministrazione del pasto**
Art. 10 **Programma e modalità di pulizia, sanificazione e disinfestazione**
Art. 11 **Modalità di consegna delle derrate**
Art. 12 **Materiale d'uso necessario alla preparazione dei pasti**
Art. 13 **Modalità di concessione dei locali adibiti allo smistamento dei pasti nei vari plessi scolastici e delle cucine affidate in gestione**
Art. 14 **Oneri di conduzione e manutenzione dei locali adibiti allo smistamento dei pasti nei vari plessi scolastici e nelle cucine affidate in gestione**
Art. 15 **Personale dipendente dall'impresa appaltatrice**
Art. 16 **Certificazione di qualità e sistema di autocontrollo**
Art. 17 **Programma di emergenza**
Art. 18 **Scioperi**
Art. 19 **Iniziative di informazione e di formazione del personale**

- PARTE SECONDA -

LA SORVEGLIANZA SUI SERVIZI : I CONTROLLI E LA COMMISSIONE MENSA

Art. 1 **Organi di controllo**
Art. 2 **Regolamento della Commissione Mensa**
Art. 3 **Controlli igienici e merceologici**
Art. 4 **Conservazione dei campioni e periodiche analisi di campionatura**

- PARTE TERZA -

CLAUSOLE RELATIVE ALLA GARA E AL CONTRATTO

Art. 1	**Procedura di gara, criteri di aggiudicazione e modalità di partecipazione alla gara**
Art. 2	**Garanzie a corredo dell'offerta e garanzie di esecuzione del contratto**
Art. 3	**Esecuzione del contratto**
Art. 4	**Sub-appalto e cessione del contratto**
Art. 5	**Elezione di domicilio della ditta appaltatrice**
Art. 6	**Variazioni della ragione sociale**
Art. 7	**Corrispettivo dell'appalto**
Art. 8	**Adeguamento del corrispettivo**
Art. 9	**Variazione dell'ammontare dell'appalto**
Art. 10	**Fatturazioni e pagamenti**
Art. 11	**Penali e risoluzione del contratto**
Art. 12	**Risoluzione anticipata del contratto**
Art. 13	**Recesso unilaterale del contratto e rescissione**
Art. 14	**Controversie**
Art. 15	**Privacy**
Art. 16	**Rinvio normativo**

ALLEGATI

Allegato A e sub.	**Linee guida per la Ristorazione scolastica – Quinta edizione corredata di ricettario – Aggiornamento 2011 – Sezione Menù invernale e Sezione Menù estivo – Tabelle e Ricettari -**
Allegato B e sub.	**"CRESCERE IN SALUTE" 1. Linee guida per l'alimentazione all'asilo nido 2. Linee guida per lo svezzamento all'asilo nido 3. Menu estivo Aggiornamento 2009/2010 4. Menu invernale Aggiornamento 2009/2010 5. Merende al Nido Aggiornamento 2009/2010 Estate e Inverno 6. Diete Speciali Menu invernale Aggiornamento 2009/2010 7. Diete Speciali Menu estivo Aggiornamento 2009/ 2010**
Allegato C	**Allegato Merceologico – Qualità delle materie prime per la Ristorazione collettiva (Infantile, Scolastica, Assistenziale, Aziendale, ospedaliera)**
Allegato D	**Regolamento della Commissione Mensa**
Allegato E	**Planimetrie della cucina del Nido d'Infanzia "*Crescere*" e della cucina della Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara (plesso unico)**

Allegato F	**Gestione Diete Speciali nella Ristorazione scolastica**
Allegato G	**Regione Lombardia, Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica**

- PARTE PRIMA -

L'ORGANIZZAZIONE E LA QUALITA' DEI SERVIZI

Art. 1- OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto :

- Servizio di refezione scolastica con pasti in asporto per le Scuola d'Infanzia (San Matteo delle Chiaviche, Cizzolo, Bellaguarda) le Scuole Primarie (Capoluogo, San Matteo delle Chiaviche) e le Scuole Secondarie di primo grado (Capoluogo –Istituto comprensivo *Viadana* e Istituto comprensivo "*Parazzi*", San Matteo delle Chiaviche);

- Gestione n. 2 cucine (Nido d'Infanzia "*Crescere*" Capoluogo, plesso unico Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara).
  La gestione della cucina del plesso di Cogozzo-Cicognara comprende anche la preparazione e consegna di pasti in asporto alle Scuole Primarie di Cogozzo e Cicognara;

- Fornitura, trasporto e consegna delle derrate alimentari e del materiale a perdere necessario per il confezionamento dei pasti a crudo e delle merende per le cucine delle Scuole d'Infanzia (Bedoli, Carrobbio), gestite in economia dal Comune di Viadana;

- Servizio di supporto per le cucine delle Scuole d'Infanzia (Bedoli, Carrobbio) mediante figure con qualifica di aiuto-cuoca/ausiliaria in caso di necessità (sostituzione personale).

I servizi e la fornitura descritti più sopra dovranno essere eseguiti obbligatoriamente dalla Ditta aggiudicataria nel rispetto delle prescrizioni contenute nei seguenti allegati che formano parte integrante e sostanziale del presente Capitolato speciale d'appalto :

All. A e sub. Linee guida per la Ristorazione scolastica – Quinta edizione corredata di ricettario – Aggiornamento 2011 – Sezione Menù invernale e Sezione Menù estivo – Tabelle e Ricettari (*d'ora in poi denominato All. A*)

All. B e sub. "CRESCERE IN SALUTE" 1. Linee guida per l'alimentazione all'asilo nido 2. Linee guida per lo svezzamento all'asilo nido 3. Menu estivo Aggiornamento 2009/2010 4. Menu invernale Aggiornamento 2009/2010 5. Merende al Nido Aggiornamento 2009/2010 Estate e Inverno 6. Diete Speciali Menu invernale Aggiornamento 2009/2010 7. Diete Speciali Menu estivo Aggiornamento 2009/ 2010 *(d'ora in poi denominato All.B)*

All. C Allegato Merceologico – Qualità delle materie prime per la Ristorazione collettiva (Infantile, Scolastica, Assistenziale, Aziendale, Ospedaliera) (*d'ora in poi denominato All. C*)

<u>All. D</u> **Regolamento della Commissione Mensa (*d'ora in poi denominato All. D*)**

<u>All. E</u> **Planimetrie della cucina del Nido d'Infanzia "*Crescere*" e della cucina della Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara (plesso unico)**

<u>All. F</u> **Gestione Diete Speciali nella Ristorazione scolastica (*d'ora in poi denominato All. F*)**

<u>All. G</u> **Regione Lombardia, Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica (*d'ora in poi denominato All. G*)**

Art. 1.2 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dei servizi oggetto del presente appalto decorre con l'inizio dell'anno scolastico 2014-2015 e scadenza coincidente con il termine dell'anno scolastico 2016-2017.
Alla scadenza il contratto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.

Art. 1.3 – OPZIONI E PROROGHE

Il Comune si riserva la facoltà di prorogare il contratto limitatamente al periodo presumibile di perfezionamento della procedura di gara per un nuovo appalto e comunque per il tempo ritenuto necessario a tale formalizzazione, per un massimo di giorni 180, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni da darsi all'affidatario a mezzo fax.
E' inoltre prevista la possibilità di ripetizione di servizi analoghi, fino ad un massimo di tre anni, ai sensi dell'art. 57, comma 5 lettera b) del d.lgs. 163/2006 e successive modifiche.
In tale ipotesi l'aggiudicatario è obbligato a praticare le medesime condizioni economiche del contratto originario.

Art. 2- DESCRIZIONE GENERICA DELL'APPALTO

A) <u>Servizio di refezione scolastica con pasti in asporto</u>
Esso comprende:

- **<u>preparazione dei pasti in un Centro di produzione pasti (cucina), certificato UNI EN ISO 9001, di proprietà o in disponibilità alla ditta aggiudicataria sito in un raggio di Km. 35 dal luogo di consegna *individuato convenzionalmente nella sede del Municipio di Viadana* (*distanza rilevabile dal sito internet: www.viamichelin.it , percorso più rapido*)</u>**;
- confezionamento dei pasti nel rispetto del legame «*fresco-caldo*»;
- fornitura dei pasti e delle merende (mattutine e pomeridiane) per le Scuole d'Infanzia (San Matteo delle Chiaviche, Cizzolo, Bellaguarda), le Scuole Primarie e le Scuole Secondarie I° grado come di seguito dettagliato;
- trasporto dei pasti in apposite vasche in acciaio inox gastronorm inserite in contenitori termici in polipropilene espanso di proprietà della ditta appaltatrice;
- consegna dei pasti in multiporzione/monoporzione in giorni e orari da definire ***(in ogni caso non prima di 15 minuti rispetto all'orario previsto per la mensa***)
- scodellamento e distribuzione dei pasti con personale messo a disposizione dalla ditta appaltatrice come meglio specificato e in possesso dei requisiti e nel rispetto delle disposizioni di cui al successivo art. 15- PARTE PRIMA.
- fornitura del materiale a perdere necessario (tovagliette, bicchieri, set di posate con

tovagliolo, etc.)
- raccolta prenotazioni del numero giornaliero di pasti
- pulizia e riassetto dei locali adibiti al consumo dei pasti (refettori/aule)

I plessi scolastici interessati dal servizio di refezione con pasti in asporto sono i seguenti :

- Scuola d'Infanzia San Matteo delle Chiaviche - Via Bonomelli, 6 : multiporzione
- Scuola d'Infanzia Cizzolo - Via Mentana, 100 : multiporzione
- Scuola d'Infanzia Bellaguarda - Via Viazza, 4, : multiporzione
- Scuola Primaria Viadana -Capoluogo - Via Vanoni, 86 : multiporzione
- Scuola Primaria San Matteo delle Chiaviche - Via Bonomelli, 6 : multiporzione
- Scuola Secondaria I° grado - Capoluogo, Istituto comprensivo *Viadana* – Via Vanoni, 86 : multiporzione
- Scuola Secondaria I° grado - Capoluogo Istituto comprensivo "*Parazz*i" – Via E.Sanfelice, 4 : multiporzione
- Scuola Secondaria I° grado San Matteo delle Chiaviche - Via Colombo, 2 : multiporzione

La ditta appaltatrice sarà tenuta altresì a supplire, agli stessi costi del servizio in asporto di cui all'aggiudicazione della presente gara, eventuali forniture straordinarie di pasti in asporto presso le Scuole d'Infanzia gestite in economia dal Comune di Viadana (Carrobbio, Bedoli) qualora se ne verificasse la necessità e limitatamente ai periodi per cui tale servizio verrà richiesto.

Il servizio di refezione scolastica con pasti in asporto dovrà prevedere altresì la consegna, senza ulteriori oneri a carico dell'Ente, di pasti in asporto per diete speciali come allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedono regimi alimentari specifici (es. ipercolesterolemia, diabete, insufficienza renale, etc.), stati transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici adeguatamente certificati dal medico curante.

Il numero dei pasti in asporto ammonta annualmente ad un totale di **n. 25.780** ed è suddiviso indicativamente come segue:

SCUOLE	**NUMERO PASTI**
Scuola Infanzia Cizzolo	2550
Scuola Infanzia Bellaguarda	3500
Scuola Infanzia San Matteo delle Chiaviche	2700
Scuola Primaria Capoluogo	11950
Scuola Primaria San Matteo Chiaviche	400
Scuola Secondaria I° grado Capoluogo – Istituto "*Parazzi*"	1400
Scuola Secondaria I° grado Capoluogo – Istituto Viadana	530
Scuola Secondaria I° grado San Matteo Chiaviche	2250
Forniture straordinarie Scuole Infanzia	500

TOTALE	**25.780**

Il numero dei pasti di cui in tabella si riferisce all'anno scolastico 2012-2013.
Il numero complessivo dei pasti sopra esposto è puramente indicativo in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti che richiedono il servizio e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione Comunale. Conseguentemente, *il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione Comunale e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando l'impresa appaltatrice alle stesse condizioni.*

Il servizio di ristorazione si svolge:

- per la Scuola Infanzia San Matteo delle Chiaviche, dal lunedi al venerdi, durante il periodo scolastico;
- per la Scuola Infanzia Cizzolo, dal lunedi al venerdi, durante il periodo scolastico;
- per la Scuola Infanzia Bellaguarda, dal lunedi al venerdi, durante il periodo scolastico;
- per la Scuola Primaria *Viadana* - Capoluogo - cinque giorni/settimana corrispondenti ai rientri previsti durante il periodo scolastico;
- per la Scuola Primaria San Matteo delle Chiaviche due giorni/settimana corrispondenti ai rientri previsti, durante il periodo scolastico (mercoledi e venerdi);
- per la Scuola Secondaria I° grado Viadana Capoluogo Istituto comprensivo "*Parazzi*" - due giorni/settimana corrispondenti ai rientri previsti, durante il periodo scolastico (lunedi e mercoledi);
- per la Scuola Secondaria I° grado Viadana Capoluogo Istituto comprensivo *Viadana* - tre giorni/settimana corrispondenti ai rientri previsti, durante il periodo scolastico (lunedi, martedi e giovedi);
- per la Scuola Secondaria I° grado San Matteo delle Chiaviche due giorni/settimana corrispondenti ai rientri previsti, durante il periodo scolastico (mercoledì e venerdì);

In considerazione delle fluttuazioni delle presenze nell'arco della settimana e dell'intero anno scolastico, prevedendo le opportune diversificazioni nel trattamento in base alle giornate e alle fasce d'età, la ditta aggiudicataria dovrà prevedere l'elaborazione di **MENU' A ROTAZIONE** in modo da evitare la proposta monotona delle stesse preparazioni e/o l'esclusione di alcune matrici alimentari per gli utenti che attuano uno o più rientri settimanali.

La frequenza dei rientri settimanali previsti potrà essere suscettibile di eventuali future modifiche in relazione al numero degli iscritti e alla riduzione/maggiorazione dei rientri pomeridiani degli alunni frequentanti le scuole di cui sopra nel corso degli anni scolastici 2014-2015, 2015-2016 e 2016-2017.
Il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito sulla base delle presenze effettive che la ditta appaltatrice avrà cura di raccogliere giornalmente entro le ore 9,30 del mattino contattando i plessi interessati. La prenotazione dei pasti giornalieri verrà effettuata a mezzo telefonico dal personale preposto presso ogni plesso scolastico.

L'Amministrazione Comunale di Viadana si riserva la facoltà di estendere eventualmente il servizio oggetto dell'appalto alle stesse condizioni e allo stesso prezzo previsto per il periodo

scolastico, anche nei mesi estivi alle Scuole ove fosse attivato un servizio CRED ovvero un prolungamento del periodo di apertura.

La ditta appaltatrice si impegna a fornire, su richiesta del Comune di Viadana e senza oneri aggiuntivi, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste o altre iniziative.

Per l'allestimento delle iniziative gastronomiche in occasione di ricorrenze e/o festività all'interno delle collettività scolastiche si rimanda agli **Allegati A e C** .

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il Centro di Produzione Pasti (cucina) della ditta appaltatrice attenendosi a tutte le norme previste nel presente Capitolato nonché a tutte le norme legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva.

I pasti dovranno essere trasportati dal Centro di Produzione Pasti (cucina) della ditta appaltatrice ai vari plessi scolastici secondo le modalità e nel rigoroso rispetto dei tempi prescritti dal presente Capitolato, **vale a dire entro 50 minuti dal momento della partenza dal centro cottura (cucina) e non prima di 15 minuti rispetto all'orario previsto per la mensa.**

Per il perseguimento di obiettivi di educazione alimentare finalizzata alla prevenzione degli squilibri nutrizionali derivanti da diete incongrue il MENU' E' UNICO e non prevede alternative come più sopra descritto.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta altresì ad una consegna presso ogni plesso scolastico servito, di pasti in un quantitativo superiore del 5% al quantitativo giornaliero ordinato al fine di garantire eventuali "BIS".

E' a carico dell'impresa appaltatrice la somministrazione dei pasti, l'apparecchiatura, la sparecchiatura dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie, degli arredi e delle attrezzature nonché il riassetto dei locali adibiti alla distribuzione dei pasti presso i vari plessi scolastici o sedi adibite a refettorio.

B) Servizio di gestione delle cucine del Nido d'Infanzia "*Crescere*" e del plesso unico di Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara con preparazione e consegna di pasti in asporto alle Scuole Primarie di Cogozzo e di Cicognara nei giorni previsti per i rientri durante il periodo scolastico (martedi e giovedi) - monoporzione - .

Il servizio si articola nel seguente modo :

NIDO D'INFANZIA "*Crescere*"

- approvvigionamento materie prime con relativi ordini e stoccaggio merce
- approvvigionamento detersivi, detergenti, sanificanti e prodotti da utilizzare per l'esecuzione del servizio
- preparazione e cucinatura pasti
- predisposizione sui carrelli dei cibi preparati, suddivisi per sezione

- preparazione delle merende mattutine e pomeridiane sui carrelli di servizio
- lavaggio stoviglie, attrezzature di cucina, magazzino, ambiente di cucina e riassetto cucina e magazzino
- lavaggio e pulizia arredi e pavimenti saletta utilizzata come refettorio per le educatrici
- gestione HACCP
- elaborazione e stampa del menù
- manutenzione ordinaria attrezzature di cucina

SCUOLA D'INFANZIA DI COGOZZO-CICOGNARA (plesso unico)

- approvvigionamento materie prime con relativi ordini e stoccaggio merce
- approvvigionamento detersivi, detergenti, sanificanti e prodotti da utilizzare per l'esecuzione del servizio
- preparazione e cucinatura pasti
- predisposizione sui carrelli dei cibi preparati
- preparazione delle merende mattutine e pomeridiane sui carrelli di servizio
- **preparazione diete speciali**
- lavaggio stoviglie, attrezzature di cucina, magazzini, ambiente di cucina e riassetto cucina e magazzino
- gestione HACCP
- elaborazione e stampa del menù
- manutenzione ordinaria attrezzatura di cucina
- preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti destinati all'asporto alle Scuole Primarie di Cogozzo e Cicognara - monoporzione -

I pasti confezionati in asporto per le Scuole Primarie di Cogozzo e Cicognara dovranno essere consegnati in monoporzione direttamente dal personale della ditta aggiudicataria del servizio la quale si farà altresì carico del lavaggio dei contenitori termici in polipropilene espanso di proprietà della ditta appaltatrice e del riassetto dei locali nei plessi serviti.

I pasti dovranno essere trasportati dal centro cottura (cucina) del plesso unico della Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara ai plessi delle Scuole Primarie di Cogozzo e Cicognara secondo le modalità e nel rigoroso rispetto dei tempi prescritti dal presente Capitolato, vale a dire entro 30 minuti dal momento della partenza dal centro cottura (cucina) di Cogozzo-Cicognara e non prima di 15 minuti rispetto all'orario previsto per la mensa.

Sarà cura della ditta aggiudicataria rendere la cucina del plesso unico della Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara idonea alla cucinatura e confezionamento dei pasti in asporto destinati alle Scuole Primarie di Cogozzo e di Cicognara e alla preparazione, cucinatura e confezionamento delle diete speciali oltre alla produzione dei pasti necessari al fabbisogno del medesimo plesso sostenendo tutti gli oneri derivanti da eventuali interventi di carattere strutturale o dall'acquisto delle attrezzature tecniche necessarie.

Rimangono escluse, relativamente al servizio di refezione scolastica presso la Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara le seguenti attività :

- distribuzione delle merende mattutine e pomeridiane
- apparecchiatura e sbarazzo dei tavoli nei refettori
- pulizia (scopatura e lavaggio) dei refettori e corridoi adiacenti la cucina

Le cucine affidate in gestione sono quelle dei seguenti plessi :

-Nido d'Infanzia "*Crescere*" , Via Solazzi, Viadana
-Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara , Viale Tassoni, Cicognara

Il numero dei pasti per gli utenti serviti dalle cucine affidate in gestione ammonta annualmente complessivamente a **n. 34.440** ed è suddiviso indicativamente come segue :

SCUOLE	**NUMERO PASTI**
Nido d'Infanzia "*Crescere*"	12000
Scuola d'Infanzia Cogozzo-Cicognara	20000
Scuola Primaria di Cogozzo	1750
Scuola Primaria di Cicognara	690
TOTALE	**34.440**

Il numero dei pasti di cui in tabella si riferisce all'anno scolastico 2012-2013 ed è puramente indicativo in quanto il consumo è subordinato al numero delle effettive presenze e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione Comunale. Conseguentemente il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e il servizio potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando l'impresa appaltatrice alle stesse condizioni.

Il servizio di gestione delle cucine si svolge dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico.

In considerazione delle fluttuazioni delle presenze nell'arco della settimana e dell'intero anno scolastico , prevedendo le diversificazioni nel trattamento in base alle giornate e alle fasce d'età, la ditta aggiudicataria dovrà prevedere l'elaborazione di **MENU' A ROTAZIONE** in modo da evitare la proposta monotona delle stesse preparazioni e/o l'esclusione di alcune matrici alimentari per gli utenti che attuano uno o due rientri settimanali.

L'Amministrazione Comunale si riserva di estendere eventualmente la gestione oggetto del presente appalto alle stesse condizioni e allo stesso prezzo previsto per il periodo scolastico anche nei mesi estivi qualora fosse attivato un servizio CRED ovvero un prolungamento del periodo di apertura.

La ditta appaltatrice si impegna a preparare nelle cucine affidate in gestione, su richiesta del Comune di Viadana, e senza oneri aggiuntivi, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure per feste o altre iniziative.

Il servizio di gestione delle cucine include altresì la preparazione e consegna, senza ulteriori oneri a carico dell'Ente, di pasti in asporto per DIETE SPECIALI (allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedono regimi alimentari specifici – es. ipercolesterolemia, diabete, insufficienza renale, etc. - stati transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici) adeguatamente certificati dal medico curante.

***Per il perseguimento di obiettivi di educazione alimentare finalizzata alla prevenzione degli squilibri nutrizionali derivanti da diete incongrue il MENU' E' UNICO e non prevede alternative se non in caso di diete particolari per situazioni speciali come più sopra specificato*.**

La ditta aggiudicataria sarà altresì tenuta ad una preparazione e consegna di pasti in un quantitativo superiore del 5% il fabbisogno giornaliero al fine di garantire eventuali "BIS".

Il numero giornaliero dei pasti verrà stabilito in base alle presenze effettive che la ditta appaltatrice avrà cura di raccogliere per ogni giornata di servizio sia presso il plesso unico di Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara sia presso i plessi delle Scuole Primarie di Cogozzo e Cicognara.

Per la gestione delle cucine (Nido d'Infanzia "*Crescere*" e plesso unico di Scuola dell'Infanzia di Cogozzo-Cicognara) la ditta aggiudicataria, al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica "crociata" dovrà obbligatoriamente dotarsi di un ABBATTITORE DI TEMPERATURA dimensionato alla capacità produttiva dei centri cottura (cucine).

Per la preparazione e confezionamento dei pasti si rimanda agli **Allegati A, B e C.**

C) Fornitura di derrate alimentari e materiale a perdere per le Scuole d'Infanzia

L'appalto prevede la fornitura, il trasporto e la consegna delle derrate alimentari e del materiale a perdere necessario per il confezionamento dei pasti a crudo e delle merende presso le seguenti Scuole :

Scuola d'Infanzia Bedoli, Via D'Aquino 4, Viadana
Scuola d'Infanzia Carrobbio, Via Carrobbio, Viadana

I pasti annui presunti oggetto della fornitura delle derrate alimentari e del materiale a perdere occorrente per il confezionamento dei pasti a crudo e delle merende sono complessivamente **n. 33.700** suddivisi per ogni plesso come riportato nella tabella seguente :

SCUOLA	**N. PASTI/ANNO**
Scuola d'Infanzia Bedoli	17800
Scuola d'Infanzia Carrobbio	15900
TOTALE	**33.700**

Il numero dei pasti di cui in tabella si riferisce all'anno scolastico 2012-2013 e il conteggio tiene conto della percentuale di assenza dei minori.

Il numero complessivo dei pasti sopra esposto è puramente indicativo in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione Comunale.
Conseguentemente, il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta appaltatrice alle stesse condizioni.

La fornitura di derrate alimentari e materiale a perdere da parte della ditta appaltatrice, prevede le seguenti operazioni : acquisto, controllo, fornitura e consegna alle singole cucine delle derrate alimentari e del materiale a perdere necessario alla realizzazione dei menù come dettagliati negli **Allegati A, B e C**.

La fornitura alle Scuole d'Infanzia prevede altresì la consegna, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Ente, di pasti in asporto per DIETE SPECIALI (allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedono regimi alimentari specifici -es. ipercolesterolemia, diabete, insufficienza renale, etc. - stati transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici) adeguatamente certificati dal medico curante.

La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di *estendere eventualmente la fornitura oggetto dell'appalto alle stesse condizioni e allo stesso prezzo previsto per il periodo scolastico anche nei mesi estivi alle Scuole d'Infanzia qualora fosse attivato un servizio CRED ovvero un prolungamento del periodo di apertura.*

La ditta appaltatrice si impegna a fornire, su richiesta del Comune di Viadana e senza oneri aggiuntivi, l'occorrente per preparare pasti freddi o cestini per iniziative di turismo scolastico oppure per particolari occasioni quali feste o altre iniziative.

Per l'allestimento delle iniziative di turismo scolastico si rimanda alle tabelle dietetiche contenute nelle Linee guida illustrate negli **Allegati A e B.**

Le derrate alimentari devono essere rispondenti ai parametri previsti nell'**Allegato C - Allegato Merceologico – Qualità delle materie prime per la Ristorazione Collettiva (Infantile, Scolastica, Assistenziale, Aziendale, ospedaliera)** come meglio specificato nel successivo art. 3 . Esse devono presentare le caratteristiche qui prescritte ed essere preparate nelle quantità e con le modalità atte a consentire la preparazione dei pasti secondo il menù e le grammature riportati negli **Allegati A e B**.

La ditta appaltatrice sarà tenuta altresì a rifornire le Scuole d'Infanzia di nuove derrate qualora l'Amministrazione Comunale, di concerto con l'A.S.L. e la Commissione Mensa, dovesse disporre modifiche e/o integrazioni alle tabelle dietetiche e ai menù allegati. Tali

variazioni dovranno sempre ed in ogni caso essere sottoposte a parere e preventiva autorizzazione della U.O. di Igiene della Nutrizione del Sian dell'A.S.L. competente.

Per il perseguimento di obiettivi di educazione alimentare finalizzata alla prevenzione degli squilibri nutrizionali derivanti da diete incongrue il MENU' E' UNICO e non prevede alternative se non in caso di diete per situazioni speciali come più sopra specificato.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta altresì ad una consegna di derrate in un quantitativo superiore del 5% rispetto al quantitativo giornaliero ordinato al fine di garantire eventuali "BIS".

L'acqua minerale, imbottigliata in Pet, o in subordine, in vetro a seconda delle esigenze espresse da ogni singola scuola, fino a un massimo di 1 litro pro capite è inclusa nel menù giornaliero.

Le ordinazioni delle derrate verranno effettuate dalle cuoche di ciascuna cucina a mezzo telefono almeno due giorni prima della consegna.

D) Servizio di supporto per le cucine delle Scuole d'Infanzia (Bedoli, Carrobbio) mediante figure qualificate come aiuto-cuoca o ausiliaria

Il servizio di supporto consiste nella prestazione di personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria con qualifica di aiuto-cuoca o ausiliaria da affiancare al personale parte dell' organico comunale in servizio presso le cucine delle Scuole d'Infanzia (Bedoli, Carrobbio) in caso di necessità.

Le prestazioni del personale di supporto si intendono a ore. A titolo indicativo si precisa che nell'anno scolastico 2012-2013 il Comune di Viadana si è avvalso di tali prestazioni indicativamente per un numero di **ore pari a 250.**
Si precisa altresì che il numero di ore di cui sopra è puramente indicativo in quanto la necessità di tali prestazioni non è quantificabile a priori.
Conseguentemente il numero di ore di cui sopra non vincola l'Amministrazione Comunale e la prestazione potrà avvenire per un numero di ore maggiore o minore rispetto a quello indicato, impegnando la ditta appaltatrice alle stesse condizioni.

Art. 3- QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

Per il servizio di refezione scolastica con pasti in asporto, per la gestione delle cucine del Nido d'Infanzia "*Crescere*" e del plesso unico di Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara e la fornitura delle derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti a crudo e delle merende per le Scuole d'Infanzia la ditta appaltatrice dovrà impiegare prodotti le cui caratteristiche qualitative devono corrispondere a quanto indicato **nell'Allegato Merceologico – Allegato C** che forma parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.
Le materie prime utilizzate e fornite dalla Ditta appaltatrice devono essere di "*qualità superiore*". Con il termine qualità si intende igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Art. 4 -AGRICOLTURA BIOLOGICA E DI QUALITA' - DIVIETO DI UTILIZZO DI ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI -

L'impresa appaltatrice utilizzerà preferibilmente, nell'esecuzione di tutti i servizi e forniture oggetto del presente appalto, prodotti nazionali o in ambito C.E., prodotti biologici, tipici e tradizionali e , ove possibile, D.O.P./I.G.P., tenendo conto delle Linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e attendendosi altresì alla normativa vigente in materia come meglio dettagliato nell'Allegato merceologico richiamato nell'art. 3.
L'Impresa appaltatrice è tenuta in ogni caso a utilizzare/fornire prodotti biologici per il confezionamento del primo piatto (pasta o riso), passata di pomodoro, olio e pane con la frequenza di n. 3 giorni a settimana.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere garantiti e certificati ai sensi del Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche/integrazioni e dovranno altresì rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE 834/2007.

E' fatto divieto all'impresa appaltatrice di utilizzare, nell'esecuzione di tutti i servizi e forniture oggetto del presente appalto derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia alimenti derivanti da organismi, vegetali o animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica (O.G.M.). In attesa di specifica normativa che consenta il riconoscimento dei prodotti geneticamente modificati dall'etichettatura, in via precauzionale si richiede una autocertificazione del produttore a garanzia del NON UTILIZZO di O.G.M. .

L'impresa appaltatrice è tenuta altresì a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltro a questa Amministrazione di apposite dichiarazioni. Tali dichiarazioni dovranno dunque essere messe a disposizione degli organi di controllo previsti dal presente Capitolato.

Art. 5- COMPOSIZIONE PASTI, MENU' E GRAMMATURE

I pasti dovranno rapportarsi ai menù e alle grammature previste dalle **Linee guida per la ristorazione scolastica elaborate dalla U.O. di Igiene della Nutrizione del SIAN – Dipartimento di Prevenzione – della A.S.L. di Mantova – Allegati A e B** e le successive modificazioni che potranno essere apportate alle medesime durante la vigenza del contratto.

Il pasto giornaliero per i bambini frequentanti il Nido d'Infanzia "*Crescer*e", e le Scuole d'Infanzia (Bedoli, Carrobbio, Cizzolo, Bellaguarda, plesso unico Cogozzo-Cicognara, San Matteo Chiaviche) comprende :
- 1° piatto
- 2° piatto
- contorno
- pane
- frutta
- merenda *
- acqua

**Si precisa che la merenda/spuntino è prevista sia al mattino sia al pomeriggio*

Il pasto giornaliero per i bambini frequentanti le Scuole Primarie e gli alunni frequentanti le Scuole Secondarie di primo grado comprende :

- 1° piatto
- 2° piatto
- contorno
- pane
- frutta
- -acqua

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice :

1) di predisporre un menù unico;
2) di confezionare in asporto in monoporzione su richiesta, senza oneri aggiuntivi, i pasti che dovessero rendersi necessari per l'effettuazione di DIETE SPECIALI certificate dal medico curante (allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedono regimi alimentari specifici – es. ipercolesterolemia, diabete, insufficienza renale, etc. -) stati transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici per ogni ordine e grado di scuola;
3) di garantire per tutti i servizi e forniture del presente appalto un quantitativo del 5% in più rispetto al fabbisogno, senza oneri aggiuntivi, al fine di assicurare eventuali «BIS»;
4) di utilizzare/fornire prodotti biologici per il confezionamento del primo piatto (pasta o riso), passata di pomodoro, olio e pane con la frequenza di n. 3 giorni a settimana;
4) di prevedere il cestino da viaggio nei giorni in cui fossero programmate iniziative di turismo scolastico;
5) di distribuire, all'inizio di ogni anno scolastico, ad ogni utente e agli insegnanti/educatori una copia del menù invernale e una copia del menù estivo;

L'impresa appaltatrice, di concerto con il Comune di Viadana, ove richiesta, accetterà di sperimentare una distribuzione dei pasti in modo da soddisfare eventuali richieste da parte dell'Amministrazione Comunale in accordo con la Commissione Mensa.

L'Amministrazione Comunale, di concerto con l'A.S.L. e con la Commissione Mensa, potrà disporre le necessarie modifiche e/o integrazioni delle tabelle dietetiche e dei menù allegati, anche in base alla gradibilità del pasto da parte dell'utenza.
Eventuali variazioni al menù in adozione saranno possibili sempre previa approvazione della U.O. di Igiene della Nutrizione del SIAN dell'ASL competente per la ristorazione scolastica e le comunità infantili.

Variazioni al menù al di fuori di specifiche richieste saranno consentite solo nei seguenti casi:

a) guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del menù previsto
b) interruzione temporanea della produzione per cause specifiche tipo scioperi, *black-out*
c) guasto delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

d) eventuale costante non gradimento, documentato tramite la compilazione di schede di gradibilità del pasto, di alcuni piatti che sarà in ogni caso sottoposto al rilascio di un parere concordato con il competente Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. , l'Amministrazione Comunale e la Commissione Mensa.

Nei casi a), b), c) la ditta sarà tenuta ad avvisare tempestivamente l'Amministrazione Comunale e a concordare con essa un menù alternativo equipollente da un punto di vista dietetico, energetico e merceologico. Si impegnerà altresì ad avvisare gli utenti e a motivare la ragione della variazione.

Art. 6 PRENOTAZIONE DEI PASTI NELLE SCUOLE

In riferimento alla fornitura delle derrate per le Scuole d'Infanzia il numero dei pasti e delle merende indicato nel presente Capitolato è da intendersi a titolo indicativo ed è pertanto suscettibile di modifiche nell'arco del tempo. La fornitura delle derrate necessarie al confezionamento dei pasti a crudo e delle merende deve essere effettuata con riferimento alle presenze effettive degli utenti comunicate dalle cuoche delle Scuole d'Infanzia a mezzo telefonico.
La Ditta appaltatrice dovrà fornire a tutte le cucine un foglio per il riepilogo mensile delle presenze dal quale sia possibile evidenziare chiaramente per ogni giorno di servizio il numero dei pasti e delle merende consumato. Tale schema dovrà inoltre contenere una casella nella quale indicare settimanalmente il quantitativo e il tipo di prodotti biologici consegnati alla scuola per il servizio di refezione scolastica.

Per il servizio di refezione in asporto il numero giornaliero dei pasti verrà stabilito sulla base delle presenze effettive che la Ditta appaltatrice avrà cura di raccogliere entro le ore 9,30 del mattino contattando i plessi interessati. La comunicazione dei pasti giornalieri verrà effettuata a mezzo telefonico dal personale preposto presso ogni plesso scolastico.
La Ditta appaltatrice dovrà fornire a tutti i plessi interessati un foglio per il riepilogo mensile delle presenze dal quale sia possibile evidenziare chiaramente per ogni giorno di servizio il numero dei pasti consumato. Tale schema dovrà inoltre contenere una casella nella quale indicare settimanalmente i prodotti biologici utilizzati per il confezionamento dei piatti ovvero i prodotti biologici parte del pasto consegnato alla scuola per il servizio di refezione scolastica.

Art.7 - PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME: APPROVVIGIONAMENTO , RICEVIMENTO E STOCCAGGIO

Nei Centri di produzione pasti (cucine) la Ditta appaltatrice dovrà tenere conto di alcuni importanti punti critici quali:

- l'acquisizione delle modalità di stoccaggio delle merci e le relative temperature in funzione delle attrezzature in dotazione;
- il controllo dei fornitori in riferimento anche alla rintracciabilità delle derrate alimentari fornite secondo quanto disposto dal Regolamento CE 178/2002, art. 18;
- lo stoccaggio degli alimenti che deve prevedere la loro separazione in base alle diverse tipologie ed opportune temperature di conservazione come elencate di seguito:

-verdura fresca T da + 9° a + 10° C;
-formaggi freschi o stagionati T da da 0° a + 4° C;
-salumi confezionati o sfusi T da 0° a + 4° C;
-uova pastorizzate intere o loro derivati (albumi o tuorli pastorizzati) T inf. a + 5° C (ottimale a + 4° C);
-latte pastorizzato e latticini freschi T da 0° a + 4° C;
-carni bovine e suine fresche T da –1° a + 7° C;
-carni avicunicole T da – 1° a + 4° C;
-carni cotte refrigerate con abbattitore di temperatura T da 0° a + 4° C;
-carne macinata (bovino, suino) T da – 1° a + 2° C;
-prodotti surgelati T = a – 18°C.

Dovrà essere previsto il ritiro da parte dei fornitori delle scorte di alimenti che risultino non utilizzati alla fine del ciclo scolastico (pausa estiva) anche se con TCM non scaduto.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice:
- di approvvigionarsi presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi di affidabilità, sia in termini di costanza del rapporto costo/ qualità dei prodotti, sia in termini di capacità di far fronte agli impegni assunti
- di fornire l'elenco dei fornitori delle materie prime al Comune – Ufficio Istruzione all'inizio di ogni anno scolastico. Ogni eventuale modificazione dell'elenco dei fornitori dovrà essere comunicata al Comune entro 10 giorni dalla intervenuta variazione

Art 8 - TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI, COTTURA DEGLI ALIMENTI E PROCEDURE DI PRODUZIONE DEL PASTO AMMESSE E NON AMMESSE

Con particolare riguardo alla fase di trasformazione delle derrate alimentari, i pasti preparati devono rispondere al dettato **dell'art. 5 della Legge 283/1962** per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e **all'art. 31 del D.P.R. 327/1980** per quanto concerne il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili sia crudi che cotti da consumarsi freddi o caldi.
La Ditta appaltatrice deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/2004, individuando nelle sue attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello H.A.C.C.P. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

Inoltre i locali dei Centri di produzione pasti (cucine) devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale e garantire l'igienicità delle operazioni compiute (l'ampiezza dei locali deve essere commisurata al numero dei pasti preparati giornalmente e alla varietà del menù adottato per le diverse tipologie di utenti e al numero delle diete speciali erogate);
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle

lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, etc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti e presidi dì ingresso che impediscano l'accesso di insetti volanti e/o animali striscianti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati.

Per i requisisti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati si fa riferimento al Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitoli I e II.
Al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nei Centri di preparazione pasti (cucine), deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni.
Dovrà essere prevista una zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione ed al confezionamento in monoporzione sigillata delle DIETE SPECIALI.
La disposizione delle aree di lavorazione deve consentire alle diverse derrate di procedere attraverso percorsi non incrociati sia per i prodotti (es. materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che per il personale.
L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto : **è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.**
Dovrà essere altresì appeso all'entrata della cucina il divieto di entrata ai non autorizzati.
I componenti della Commissione Mensa possono accedere, previo corso di formazione ASL, al solo locale magazzino derrate alimentari per i controlli di qualità delle materie prime. Dovranno sempre essere accompagnati dal responsabile della cucina o da persona da questi appositamente incaricata. NON E' CONSENTITO l'accesso ai locali di preparazione dei pasti.
Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere conformi alle norme di buona fabbricazione e rispettare i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo V ovvero essere :

- idonee all'uso per il quale sono destinate
- progettate e realizzate in modo da consentire una pulizia adeguata
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione

Analogamente, per minimizzare i rischi di contaminazione microbica "crociata", è d'obbligo prevedere all'interno dei Centri produzione pasti (cucine), un ABBATTITORE DI TEMPERATURA dimensionato alla capacità produttiva del centro.

Inoltre, le attrezzature messe a disposizione degli operatori devono soddisfare le disposizioni legislative e i regolamenti in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi.

A livello dei terminali periferici (locali distribuzione pasti), la separazione delle materie prime può essere effettuata nella stessa cella o nello stesso frigorifero su piani diversi.
Inoltre la ditta deve assicurare la consegna ai terminali periferici delle derrate alimentari e del materiale di pulizia e gestione tenendo presente che la consegna di frutta e yogurt può avvenire a cadenza bisettimanale; la consegna del materiale non alimentare deve sempre avvenire con modalità separate rispetto alla consegna delle derrate alimentari.

E' inoltre imperativa l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- il rispetto delle norme procedurali in tema di igiene delle attrezzature e igiene del personale;
- il rispetto delle modalità di cottura : oltre a NON effettuare la PRECOTTURA, è opportuno evitare anche la SOVRACOTTURA, particolarmente per le minestre, minestroni e verdure, etc.; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinchè sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, etc.;
- il divieto di frittura;
- le modalità di trattamento delle carni macinate e delle uova . In particolare, è opportuno NON sottoporre ad ulteriori lavorazioni (disosso e macinatura) le carni avicole che di per sé sono molto delicate e facilmente inquinate sin dalle fasi di macellazione; tali operazioni, tra l'altro, avverrebbero in locali non idonei e a temperature di gran lunga superiori a quelle consentite;
- le indicazioni concernenti il congelamento/scongelamento :
  -non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche
  -non devono essere ricongelate le materie prime decongelate
  -non deve essere congelato il pane
  -le derrate congelate devono essere decongelate secondo procedure descritte nel piano di autocontrollo aziendale
- la massima possibilità di conservazione dei prodotti abbattuti;
- il divieto di utilizzo degli avanzi;
- la preparazione delle derrate nella stessa giornata del consumo e l'uso prevalentemente a crudo del condimento.

Il giorno ANTECEDENTE la distribuzione potranno essere effettuate le seguenti attività:

1. mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione a + 4^0C;
2. pelatura di patate e carote con successiva conservazione a + 5^0C/10^0C in contenitori chiusi con acqua pulita;
3. cottura di torte non a base di creme con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
4. cottura di budini, arrosti, bolliti e brasati di carne bovina in pezzo intero, arrosti di carne suina in pezzo intero, attuando procedure di abbattimento della temperatura e successiva conservazione refrigerata, descritte nel piano di autocontrollo aziendale (HACCP) e correttamente applicata..

Non è ammessa la cottura anticipata delle polpette, delle carni avicole e dello spezzatino.

Nello STESSO giorno della distribuzione deve essere effettuato:

- la preparazione della frutta e della verdura (escluse eventualmente patate e carote) definendo le fasi separate di ammollo e di lavaggio;
- la preparazione del pane e delle merende;
- la cottura delle derrate (legame fresco-caldo) in modo tale che non trascorra più di 1-2- ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo "costantemente" temperature superiori a + 65°C e allestendo le porzioni "a caldo";
- la preparazione e la porzionatura a freddo degli alimenti cucinati ed abbattuti (brasati, bolliti, arrosti) il giorno prima : l'operazione va svolta entro tre ore dalla distribuzione provvedendo a riattivare l'alimento con temperatura di + 75° C al cuore del prodotto e successiva conservazione alla temperatura di + 65° C fino alla somministrazione;
- l'impanatura degli alimenti si ricorda che non può protrarsi per più di un'ora;
- **l'eventuale macinatura delle carni bovine crude in un tritacarne montato appena prima dell'utilizzo senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura . nell'intervallo di tempo tra macinatura e cottura le carni devono essere conservate in regime di refrigerazione.**

Art.9 CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO

Le modalità di confezionamento dei pasti e le tipologie dei contenitori utilizzati per il trasporto devono garantire sia la sicurezza microbiologica, sia il rispetto dei parametri organolettici dell'accettabilità e gradevolezza del piatto. I contenitori termici devono garantire altresì la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza, solidità e facilità di pulizia e di sanificazione. A tal fine si definisce che:

- **l'intervallo di tempo intercorrente tra il momento della partenza dal centro cottura (cucina) e il momento della consegna del pasto in asporto deve essere inferiore a 50 minuti (ottimale 30 minuti) e arrivo presso la sede di somministrazione non superiore a 15 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione;**
- i risotti saranno accompagnati da contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo;
- il formaggio parmigiano reggiano sarà fornito a parte e nella quantità prevista nella tabella delle grammature e sarà aggiunto al momento della somministrazione;
- **i pasti dovranno essere trasportati dai Centri Produzione Pasti (cucine) della ditta appaltatrice ai plessi scolastici mediante apposite vasche in acciaio inox gastronorm inserite in contenitori termici in polipropilene espanso in legame caldo ad almeno + 65° C e già suddivisi scuola per scuola;**
- **i cibi da consumare freddi dovranno essere trasportati in vasche in acciaio inox gastronorm inserite in contenitori termici che garantiscano il mantenimento di una temperatura che non superi + 10° C durante il trasporto e fino all'apertura dei contenitori a inizio distribuzione**;
- i primi piatti asciutti dovranno essere preparati immediatamente prima del confezionamento e del trasporto. Saranno conditi solo con olio extravergine d'oliva mentre i sughi precedentemente approntati in contenitori termici saranno aggiunti al

momento della somministrazione nei plessi scolastici;
- i contorni andranno trasportati con il quantitativo necessario d'olio extravergine di oliva a parte e in contenitori di vetro, graduati, possibilmente scuri. L'approntamento con olio e sale ed eventualmente con succo di limone deve avvenire nei locali dei plessi scolastici immediatamente prima del consumo;
- dovrà essere verificata quotidianamente l' integrità strutturale e l'igienicità dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei cibi;
- andrà verificata la temperatura dei cibi alla distribuzione e, pertanto, l'impresa appaltatrice dovrà dotare i locali adibiti allo smistamento dei pasti presenti nei plessi scolastici avvalendosi di strumenti adeguati per un rapido controllo (termometri a sonda).

Per le consegne la Ditta appaltatrice dovrà dotarsi di appositi furgoni rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo IV, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura per i cibi da consumarsi caldi ad un livello non inferiore a + 65° C.

Analogamente dovrà essere garantito il corretto mantenimento delle temperature per gli alimenti da consumare freddi (salumi, formaggi, yogurt, macedonie di frutta, insalate).
Il numero degli automezzi in dotazione dovrà essere sufficiente ad assicurare le consegne dei pasti in asporto entro gli intervalli di tempo più sopra descritti.

L'Amministrazione Comunale definirà con l'impresa appaltatrice la cadenza oraria della distribuzione del pasto per i diversi ordini di scuola e i diversi plessi scolastici in funzione delle varie esigenze.

Art. 10 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

Le operazioni di pulizia andranno definite attraverso le cadenze minime obbligatorie (pulizie giornaliere, settimanali, mensili) e dovranno essere descritte e registrate nel piano di autocontrollo aziendale (HACCP). Inoltre dovranno essere attentamente considerate le seguenti variabili:

-le modalità di smaltimento dei rifiuti secondo quanto disposto;
-la cadenza delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione;
-i parametri minimi di contaminazione ambientale unitamente alla richiesta di almeno due verifiche annue.

Le operazioni di pulizia e sanificazione, comunque, verranno condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall'azienda appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica -HACCP-; la ditta appaltatrice è tenuta inoltre a compilare le schede attestanti la periodicità delle operazioni previste dal piano di pulizia evidenziando le date in cui tali operazioni sono state effettuate.

In riferimento ai prodotti per la **pulizia e la sanificazione** , la ditta appaltatrice dovrà depositare presso il competente ufficio comunale, presso le cucine e i terminali di distribuzione i *depliants* illustrativi e le schede tecniche informative riferite a ciascun

prodotto contenenti la seguente documentazione:

- il nome della ditta produttrice;
- l'etichetta riportata sui prodotti
- il campo di applicazione raccomandato
- il dosaggio e le modalità di utilizzo
- la descrizione delle caratteristiche fisiche (stato fisico, solubilità in acqua, pH, utilizzo, peso specifico, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione, residuo fisso, temperatura di decomposizione, odore, punto di infiammabilità e mezzo di estinzione);
- i simboli di pericolo e i possibili effetti nocivi per ingestione, inalazione e per contatto con le mani, gli occhi e la pelle con le indicazioni di primo soccorso, oltre alle misure speciali di protezione;
- le disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e lo stoccaggio;
- le misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;
- i dati tossicologici (TOC, BOD, biodegradabilità, tossicità sui pesci e sui batteri delle acque di scarico);
- la composizione chimica, le sostanze incompatibili, gli eventuali prodotti nocivi di decomposizione.

Per i sanificanti è inoltre indispensabile acquisire una documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro e quella delle spore e la registrazione come presidio medico chirurgico presso il Ministero della Salute.
Tutti i prodotti forniti dovranno presentare caratteristiche conformi alle schede tecniche allegate, nessuno dovrà essere in forma di aerosol e possibilmente dovranno contenere tutti sostanze naturali.

Il fornitore dovrà inoltre dotare gli uffici competenti, le cucine e i locali adibiti alla distribuzione dei pasti di schede tecniche di sicurezza riferite a ciascun prodotto contenenti:

- dichiarazione che attesti se il prodotto è pericoloso specificando il nome chimico delle sostanze pericolose, il simbolo di pericolosità, frasi di rischio o prudenza, allegando copia dell'etichetta di pericolosità (D.M. 21/12/1989 riguardante la classificazione e la disciplina dell'imballaggio e dell'etichettatura delle sostanze pericolose);
- dichiarazioni in merito al valore della DL 50 e all'eventuale registrazione e pericolosità del prodotto e delle sostanze in esso contenute come stabilito dal DPR 24/11/81 n. 927 (recepimento direttiva CEE n. 79/831 del 18/09/79) e successivi aggiornamenti;
- dichiarazioni in merito all'eventuale contenuto di ammine aromatiche (con indicazione del nome e della percentuale) con specificazione del gruppo di appartenenza in riferimento a quanto previsto dalla Circolare n. 46/79 e n. 61/81 del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale;
- indicazioni sulla presenza di solventi specificandone nome e percentuale e se sono compresi nella Direttiva CEE 73/173 e successivi adeguamenti;
- indicazioni sulla biodegradabilità dei detergenti sintetici con specificazione circa la percentuale di biodegradabilità e il metodo analitico con cui è stata determinata in riferimento alla Legge 26/04/1983 n. 136 e successiva modifica DPR 5/04/1989 n. 250;
- specificazioni se il prodotto rientra nella legge sui cosmetici (L. 11/10/1986 n. 713) e successivi aggiornamenti

- specificazioni se il prodotto contiene fosforo e in quale percentuale.

Modalità di pulizia e regole fondamentali

Nell'esecuzione della pulizia occorre rispettare alcune regole fondamentali:

- nei Centri produzione pasti (cucine) le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi e/o nel magazzino. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti e dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, etc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e se le procedure adottate secondo il piano di autocontrollo aziendale (HACCP) non costituiscono rischio di contaminazione per gli alimenti;
- nel terminale di distribuzione le pulizie possono essere iniziate solo quando è terminata l'operazione di sporzionamento degli alimenti;
- nel refettorio le operazioni di pulizia possono essere iniziate solo quando tutti i bambini hanno abbandonato la sala. E' comunque ammesso, in caso di necessità imprevista, rimuovere residui dai tavoli o dal pavimento a patto di non intralciare le operazioni di distribuzione e recare disturbo agli utenti ancora a tavola. Non devono comunque essere utilizzati prodotti in spray o nebulizzatori;
- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante distacco della spina dalla presa a muro;
- tutte le stoviglie e attrezzature (gastronorm, teglie, pinze, etc.) utilizzate per l'allestimento o la distribuzione dei pasti devono, una volta pulite, essere riposte in idonei luoghi chiusi. Non è consentito, per motivi di igiene, utilizzare tovaglie e/o canovacci in stoffa per coprire piani di lavoro e/o attrezzature;
- tutte le attrezzature (contenitori, gastronorm, teglie, coperchi) utilizzate per il trasporto degli alimenti dal centro cottura (cucina) al terminale di distribuzione devono:
  -essere lavate nel terminale di distribuzione o, manualmente con detersivo per piatti, o meccanicamente in lavastoviglie
  -essere sottoposte a trattamento di sanificazione nel centro cottura prima di essere impiegate nuovamente

- Nei locali in cui viene effettuata la somministrazione dei pasti è consentito conservare attrezzature sporche in attesa del ritiro per la sanificazione presso il centro cottura. I contenitori termici, le gastronorm e tutto il materiale utilizzato per il trasporto deve essere conservato su appositi scaffali o su carrelli portavivande dedicati.
- Le indicazioni riportate sulle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità di impiego, etc.). Il personale deve essere informato accuratamente circa la corretta modalità del loro impiego ed essere fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (dosatori, misurini, guanti, mascherine etc.).
- Il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, etc) devono essere conservati e riposti, dopo l'uso, in luogo separato appartato e destinato unicamente allo scopo.
- Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, come ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, etc., deve essere prontamente segnalata ai responsabili del servizio contestualmente all'Amministrazione Comunale.

- All’interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona (divieti, indumenti e protezioni da indossare, etc).
- Il personale deve essere informato sull’importanza dei contenuti degli stessi. Deve inoltre essere esposta in evidenza la tabella di sanificazione riportata nel presente allegato.

Igiene della persona

E’ indispensabile lavare accuratamente le mani:

- prima di toccare gli alimenti;
- dopo essere stati in bagno
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti
- dopo ogni pausa pranzo
- a ogni cambio di lavorazione
- se si maneggiano sporcizia, rifiuti, terra, detergenti/disinfettanti
- dopo ogni volta che si soffia il naso

Occorre inoltre:

- asciugare le mani con asciugamani di carta a perdere
- mantenere le unghie corte e pulite, senza smalto
- mantenere un elevato standard di pulizia ed igiene della persona e della capigliatura
- non indossare alcun tipo di anelli, bracciali, orologi da polso, orecchini, piercing al viso, collane
- indossare sopraveste pulita e di colore chiaro
- indossare cuffia e copricapo idonei a contenere completamente al suo interno i capelli

Divieti

E’ vietato:
- assaggiare con le dita i cibi
- manipolare alimenti senza aver protetto tagli ed eventuali lesioni cutanee etc. con apposite medicazioni e guanti di gomma
- indossare monili e/o gioielli
- fumare
- starnutire e tossire sugli alimenti

Bisogna altresì evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti a perdere, cucchiai, spatole, coltelli, pinze, etc. naturalmente puliti.
Non toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso.

Indumenti

- gli indumenti protettivi devono essere indossati da tutti gli operatori
- per effettuare le pulizie devono essere utilizzate divise diverse appositamente destinate all’uso

- i capelli devono essere raccolti in cuffie o berretti
- gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente sui posti di lavoro
- gli abiti e le scarpe indossate fuori dai posti di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti a doppio scomparto

Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina il divieto di entrata ai non autorizzati

Sanificazione

Per sanificazione si intende la somma di due operazioni : detersione + disinfezione. Di seguito vengono elencate le principali linee guida per una corretta sanificazione:

- la detersione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e durante brevi soste dei lavori di preparazione e/o cottura degli alimenti
- si devono utilizzare detergenti adatti allo scopo e cioè prodotti specifici per ambienti destinati alla produzione alimentare
- il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco della superficie (es. da tavoli, ripiani, attrezzature e/o affettatrici, utensili, posate, etc.). Le attrezzature per poter essere idoneamente sanificate devono essere smontate, dopo ogni utilizzo, in ogni loro parte, e si deve fare attenzione a che non esistano angoli inaccessibili in quanto possibili fonti di inquinamento
- il detergente deve essere sciacquato accuratamente con abbondante acqua
- la disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori
- gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante. Al mattino devono essere risciacquate prima di essere utilizzate
- si deve controllare almeno settimanalmente se effettivamente la procedura di sanificazione viene effettuata correttamente mediante indagine ambientale

Disinfestazione

Essa comprende la derattizzazione, la disinfestazione contro insetti volanti e la deblattizzazione.
Per ogni tipo di infestazione la ditta appaltatrice deve predisporre un adeguato monitoraggio onde verificare quale è il livello dell'infestazione, in modo continuo nel tempo, e programmare la cadenza degli interventi eventualmente da eseguire. Il monitoraggio dovrà interessare la cucina interna, il centro cottura e il terminale di distribuzione, adottando specifici accorgimenti differenziati a seconda della tipologia e della struttura del locale.
In caso di necessità occorrerà predisporre uno o più interventi straordinari da effettuarsi entro il giorno successivo la segnalazione dell'avvistamento dell'infestazione.
Gli interventi dovranno essere effettuati di preferenza durante i periodi di chiusura delle scuole.
Due volte all'anno, e in occasione di ogni intervento straordinario, la ditta appaltatrice dovrà attestare l'effettiva effettuazione degli interventi previsti, comprovandoli con schede tecniche e/o verbali di controllo, avendo cura di connettere gli esiti dei monitoraggi effettuati con un documento scritto riepilogativo.
Per **derattizzazione** si intende la lotta contro i topi (mus musculus) e ratti (rattus norvegicus)

mediante posizionamento di esche avvelenate a base di principi attivi anticoagulanti in appositi contenitori di sicurezza segnalati con apposita cartellonistica. Si può consigliare l'alternanza di due principi attivi quali il clorophacinone e il bromadiolone.

Per quanto possibile, è necessario attuare l'opera di prevenzione all'infestazione e cioè:

- -individuare le vie d'accesso quali porte, fessure nel pavimento, canaline aperte all'esterno, etc.
- -controllare sistematicamente quadri elettrici, canaline dei cavi elettrici, controsoffittature, ecc.

Gli interventi nelle cucine e nei terminali di distribuzione devono essere più concentrati nel periodo di primavera e di autunno.

Per disinfestazione contro insetti volanti si intende generalmente la lotta contro la mosca domestica, la plodia interpunctella, l'ephestia, la vespa, ecc.
Si devono utilizzare lampade che emettono radiazioni luminose posizionate in prossimità di porte verso l'ambiente esterno, e l'uso di due principi attivi quali la deltametrina e la cipermetrina.
E' importante eliminare i rifiuti in modo sistematico come prevenzione; è utile il posizionamento di lampade U.V. per la cattura degli insetti volanti in prossimità delle porte d'accesso.
Gli interventi devono essere concentrati nel periodo primavera-autunno secondo l'andamento stagionale.
Per deblattizzazione si intende la lotta contro la blatta orientalis e la blatella germanica; si può consigliare l'irrorazione dell'ambiente con prodotti aventi i seguenti principi attivi quali la permetrina e il clopyriphos + piretro.
Qualora si dovesse optare per l'uso di prodotti atomizzabili nell'ambiente, occorrerà assolutamente coprire tutte le superfici e le attrezzature e successivamente procedere a lavare accuratamente tutto.

Art. 11 MODALITA' DI CONSEGNA DELLE DERRATE

La Ditta appaltatrice si rende garante delle materie prime e di tutte le derrate alimentari e del materiale a perdere forniti alle strutture oggetto del presente appalto.
Per quanto concerne le schede tecniche relative alle derrate si rimanda all'**Allegato Mercelogico – Allegato C.**

La consegna delle derrate deperibili alle singole strutture dovrà avvenire con frequenza almeno settimanale. Per quanto concerne gli ortofrutticoli l'Amministrazione si riserva la facoltà di esigere una consegna bisettimanale senza che la ditta possa avanzare e applicare maggiorazioni sui prezzi.

Le operazioni di consegna delle merci non dovranno intralciare le attività didattiche della scuola né le operazioni svolte in cucina. **Esse NON potranno essere effettuate nei 15 minuti antecedenti l'orario previsto per la refezione.** E' facoltà delle singole scuole stabilire gli orari di apertura e chiusura dei cancelli e consentire o meno il transito dei mezzi a motore all'interno dei cortili degli edifici.

Non è ammessa la consegna di derrate a personale diverso da quello operante in cucina né la consegna di derrate in orari in cui non sia operativo il personale di cucina.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura alle singole cucine di confezioni calibrate per peso e/o numero di pezzi al numero degli utenti. In particolare, per le esigenze delle Scuole d'Infanzia , deve essere garantita la fornitura dei prodotti anche in piccole pezzature (1000 gr/1500 gr), fornite in imballaggi, assimilabili per dimensioni, a quelli utilizzati per il consumo domestico.

Per quanto concerne le derrate non deperibili la consegna potrà essere effettuata settimanalmente, quindicinalmente o mensilmente, secondo le esigenze della scuola, ferma restando la possibilità di integrare in ogni momento eventuali carenze riscontrate, per qualsiasi evenienza.

Per fronteggiare situazioni di emergenza la Ditta appaltatrice è tenuta a rifornire ogni cucina di una scorta minima di materie prime deperibili ma di conservabilità medio-lunga, di pronto uso, da impiegare in sostituzione o ad integrazione delle derrate alimentari previste per il giorno

Per ogni consegna la Ditta appaltatrice dovrà presentare agli addetti responsabili la documentazione prevista dalla legge vigente. Le bolle di consegna e/o gli altri documenti attestanti il peso, la natura e la data di consegna delle derrate, la rintracciabilità dovranno essere sempre messi a disposizione degli incaricati al controllo preposti dall'Amministrazione Comunale e rimanere nelle cucine, per la consultazione, per almeno una settimana dalla data di consegna.
Il Comune tramite il proprio personale addetto alla preparazione dei pasti procederà al controllo del peso, della qualità e della quantità dei generi forniti in relazione al numero dei pasti da confezionare, all'ordine trasmesso e alle tabelle dietetiche. Tale controllo avverrà in contraddittorio con il fornitore all'atto della consegna e il personale addetto alla preparazione dei pasti avrà la facoltà di respingere tutto o in parte le merci consegnate che riterrà, a proprio insindacabile giudizio, non idonee o non conformi alle richieste, alla quantità pattuita, di qualità inferiore e di condizioni diverse da quelle stabilite o inaccettabile per qualsiasi altra causa informando immediatamente l'Ufficio Istruzione. Il fornitore sarà tenuto a ritirare tale merce a sue spese, salvo il risarcimento di eventuali danni con preciso obbligo di restituire, nel minor tempo possibile, il genere corrispondente alla qualità stabilita e nella quantità richiesta.
Può essere respinta la merce che prevedibilmente non sarà utilizzata entro i termini minimi di scadenza. La sottoscrizione della bolla di consegna non implica la rinuncia a successivi reclami. L'accettazione delle merci non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine ai vizi apparenti e occulti della merce non immediatamente rilevabili.
L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di svolgimento della fornitura, sull'igiene dei mezzi di trasporto, sulla qualità delle derrate alimentari (controllo organolettico; controllo documentale e amministrativo ai sensi del D.Lgs. 109 del 27.01.92; verifica della corrispondenza delle merci all'ordine, anche in termini di peso; campionamento per il controllo analitico) allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

In ogni caso per le derrate fornite i parametri generali a cui fare riferimento sono :

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore
- completa ed esplicita compilazione delle bolle di consegna e fatture
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109 del 27.01.92 e successive modifiche ed integrazioni in relazione all'etichettatura dei prodotti destinati alla ristorazione collettiva unitamente a quanto previsto dal capitolato d'appalto e dal Regolamento CE 178/2002 in riferimento alla rintracciabilità dei prodotti e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Per i prodotti derivanti dall'agricoltura biologica si richiede la conformità a quanto previsto dal regolamento CEE 2092/91, dal D.Lgs. 220 del 17.03.95 e dal D.M. 18.12.96
- termine minimo di conservazione TCM o data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, arrugginito o ammaccato, cartoni non lacerati etc.
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli) etc.
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza) etc.
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione
- **non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle bioteconolgie, ossia di alimenti derivanti da organismi vegetali o animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica (O.G.M.). Per queste derrate viene richiesta una autocertificazione del produttore che garantisca il NON UTILIZZO di organismi geneticamente modificati**
- verifica della corrispondenza delle merci all'ordine, anche in termini di peso
- verifica dell'idoneità dei mezzi di trasporto (promiscuità delle derrate, stato di pulizia, temperatura etc.)
- campionamento per il controllo analitico

Le forniture dovranno corrispondere alle quantità richieste e agli effetti della fatturazione saranno validi i quantitativi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore presso i diversi plessi scolastici.

La Ditta è tenuta a compensare al massimo entro il giorno successivo alla consegna, la fornitura di derrate eventualmente mancanti in caso di incremento numerico delle presenze non prevedibile così come a fronte di errori di consegna, e non rispondenza della merce al capitolato e/o eventuali errori di valutazione commessi in fase di prenotazione/ordine/ricevimento delle merci, indifferentemente dal personale comunale e/o appartenente alla Ditta appaltatrice.

In deroga a quanto sopra, qualora le derrate mancanti non dovessero essere utilizzate

immediatamente nei giorni successivi alla consegna, è ammessa una posticipazione del reintegro, a patto che ciò non determini stravolgimenti nell'organizzazione del menù e che il reintegro avvenga il giorno precedente la data prevista per l'utilizzo delle derrate mancanti.

Non si dovrà dare corso a ordinazioni di prodotti non attinenti alla preparazione dei menù indicati nelle sopra richiamate Linee guida - **Allegati A e B -** .

Art. 12 MATERIALE D'USO NECESSARIO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La Ditta appaltatrice è tenuta a rifornire le cucine di tutto il materiale d'uso a perdere necessario alla preparazione e al confezionamento dei pasti. Sono conseguentemente oggetto del presente appalto anche tutti i materiali accessori quali pellicole per alimenti, carta da forno, alluminio in rotolo, spago per arrosti, stuzzicadenti per spiedini, sacchetti per congelamento, bicarbonato o altro nonché guanti monouso, mascherine e guanti in lattice, sacchetti sterili per il campionamento quotidiano degli alimenti.

Per la preparazione delle merende pomeridiane deve essere prevista la fornitura di bicchieri e posate a perdere qualora vengano consumate in un orario in cui non sia più presente in cucina personale deputato al lavaggio delle stoviglie. Il costo di questo materiale a perdere è incluso nel costo del pasto.

In caso di mancato funzionamento delle attrezzature nelle cucine gestite in economia la ditta appaltatrice è tenuta a rifornire le medesime cucine di detto materiale d'uso per far fronte all'inconveniente. In questo caso, e solo in questo caso, il costo relativo allo stesso (piatti, bicchieri, posate etc.) sarà a carico del Comune di Viadana e la ditta appaltatrice provvederà ad addebitarne il costo mediante fattura.

Art. 13 MODALITA' DI CONCESSIONE DEI LOCALI ADIBITI ALLO SMISTAMENTO DEI PASTI NEI VARI PLESSI SCOLASTICI E DELLE CUCINE AFFIDATE IN GESTIONE

L'Amministrazione Comunale concederà in uso a titolo gratuito all'impresa appaltatrice con apposito **Verbale di consegna,** da redigersi all'atto dell'immissione in possesso, i locali adibiti allo smistamento dei pasti presso i vari plessi e le cucine del Nido d'Infanzia "*Crescere*" e della Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara (plesso unico).
Tale Verbale di consegna, formato in contraddittorio tra un Tecnico comunale e un rappresentante delegato dall'impresa appaltatrice, dovrà essere redatto prima della stipulazione del contratto. In tale Verbale di consegna verrà evidenziato lo stato dei beni con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune. Sarà oggetto di inventario, risultante dal sopra citato verbale, anche il materiale minuto e di piccolo consumo (es. pentole, stoviglie, posate, etc.) di proprietà dell'Amministrazione Comunale e in dotazione ai locali adibiti alla distribuzione e preparazione dei pasti. Di tutto il complesso dei beni immobili e mobili affidati all'impresa appaltatrice, la stessa dovrà fare uso in conformità alle finalità perseguite dal presente Capitolato e con l'obbligo della restituzione alla cessazione del rapporto contrattuale in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal normale uso delle attrezzature e degli impianti fissi.
Ai fini della distribuzione e somministrazione dei pasti, l'impresa appaltatrice dovrà

utilizzare i locali di seguito elencati :

PLESSO SCOLASTICO	LOCALI ADIBITI	REFETTORIO
Scuola d'Infanzia Cizzolo		n. 1 aula
Scuola d'Infanzia Bellaguarda		n. 1 aula
Scuola d'Infanzia San Matteo delle Chiaviche	cucina	refettorio
Scuola Primaria Viadana Capoluogo	cucina	refettorio
Scuola Primaria San Matteo delle Chiaviche	cucina	refettorio
Scuola Secondaria I° grado Viadana Capoluogo – Istituto "*Parazzi*"		refettorio
Scuola Secondaria I° grado Viadana Capoluogo – Istituto Via Vanoni		refettorio
Scuola Secondaria I° grado San Matteo delle Chiaviche	cucina	refettorio
Scuola Primaria di Cicognara		n. 3 aule
Scuola Primaria di Cogozzo		n. 3 aule

Il numero e l'ubicazione dei locali adibiti allo smistamento dei pasti e dei refettori potrà subire variazioni durante il corso del rapporto contrattuale in conseguenza delle esigenze delle istituzioni scolastiche.
In tal caso l'impresa appaltatrice sarà comunque tenuta ad adeguare il servizio di distribuzione e di somministrazione in relazione alle intervenute modificazioni.

Ai fini della gestione delle cucine (Nido d'Infanzia "*Crescere*" e plesso unico di Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara) è **obbligatorio il SOPRALLUOGO** presso le strutture, da effettuare previo appuntamento con un tecnico comunale, come meglio dettagliato nel Disciplinare di gara.

Art. 14 ONERI DI CONDUZIONE E MANUTENZIONE DEI LOCALI ADIBITI ALLO SMISTAMENTO DEI PASTI NEI VARI PLESSI SCOLASTICI E NELLE CUCINE AFFIDATE IN GESTIONE

Durante il corso del rapporto contrattuale, relativamente ai locali adibiti allo smistamento dei pasti nei vari plessi scolastici e alle cucine affidate in gestione, sono a totale carico dell'impresa appaltatrice tutte e indistintamente le spese per :

- fornitura di casalinghi e materiale di piccolo consumo ulteriori rispetto a quelli risultanti dal Verbale di consegna e necessari per il buon funzionamento dei locali adibiti allo

smistamento dei pasti e delle cucine affidate in gestione per il raggiungimento degli obiettivi del presente Capitolato (es. pentolame, piccoli elettrodomestici, ecc.)

- fornitura del materiale a perdere necessario (tovagliette, bicchieri, set di posate con tovagliolo etc.)
- fornitura di biancheria da cucina e vestiario per i propri operatori
- manutenzione ordinaria e riparazione di tutte le attrezzature, gli arredi, i macchinari e i locali di proprietà comunale adibiti allo smistamento dei pasti concessi in uso all'impresa appaltatrice

Resta a carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali e delle relative attrezzature delle cucine affidate in gestione.

Art. 15 PERSONALE DIPENDENTE DALL' IMPRESA APPALTATRICE

L'impresa aggiudicataria del presente appalto dovrà garantire a propria cura e spese la presenza, la formazione e l'aggiornamento del proprio personale per la distribuzione dei pasti e gestione delle cucine in numero adeguato alle necessità dei servizi.

Nei plessi scolastici dove si effettua la distribuzione dei pasti si necessita dell'intervento delle seguenti figure :

TERMINALE DI DISTRIBUZIONE	**FIGURE IN SERVIZIO**
Scuola Infanzia Bellaguarda - multiporizione -	**n. 1 figura con seguente orario** lun. 1 ora e 30 minuti mart 1 ora e 30 minuti merc 1 ora e 30 minuti giov 1 ora e 30 minuti ven 1 ora e 30 minuti
Scuola Infanzia Cizzolo - multi porzione -	**n. 1 figura con seguente orario** lun. 1 ora e 30 minuti mart 1 ora e 30 minuti merc 1 ora e 30 minuti giov 1 ora e 30 minuti ven 1 ora e 30 minuti
Scuola Infanzia San Matteo – Scuola Primaria San Matteo – Scuola Secondaria I° grado San Matteo - multi porzione -	**n. 1 figura con seguente orario** : lun. 2 ore e 30 minuti mart. 2 ore e 30 minuti merc. 3 ore e 30 minuti giov. 2 ore e 30 minuti ven. 3 ore e 30 minuti
Scuola Primaria Viadana Capoluogo - multi porzione – Scuola Secondaria I° grado Viadana – Istituto comprensivo *Viadana*	**n. 2 figure con seguente orario** : figura 1 : lun. 4 ore mart. 4 ore merc. 4 ore giov. 4 ore ven. 4 ore

	<u>figura 2 :</u> lun. 4 ore mart. 4 ore merc 4 ore giov. 4 ore ven. 4 ore
Scuola Primaria Cogozzo - monoporzione -	**n. 1 figura con seguente orario** : mart. 1 ore e 30 minuti giov. 1 ore e 30 minuti
Scuola Primaria Cicognara - monoporzione-	**n. 1 figura con seguente orario** : mart. 3 ore giov. 3 ore
Scuola Secondaria I° grado Viadana Capoluogo – Istituto "*Parazzi*" - multi porzione -	**n. 1 figura con seguente orario** : lun. 2 ore merc. 2ore

Le figure e gli orari indicati nel prospetto di cui sopra fanno riferimento all'anno scolastico 2012-2013. Essi sono dunque puramente indicativi e potranno essere suscettibili di eventuali modifiche in relazione all'assetto organizzativo del servizio nei prossimi anni scolastici e al numero degli utenti.
<u>Dovrà inoltre essere garantita la disponibilità di una dietista che si occupi delle esigenze dietologiche degli utenti</u>.

E' fatto obbligo altresì all'impresa appaltatrice di garantire la presenza di personale in modo tale da rispettare un congruo rapporto operatore-utente nella fase di somministrazione del pasto.

L'impresa appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo delle persone impiegate, gli orari di servizio (con analitica indicazione del numero giornaliero di ore di lavoro) e le responsabilità individuali. Eventuali successive variazioni dovranno essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione e, comunque, non oltre 10 giorni dalla intervenuta variazione.

Per tutte le attività di gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di personale qualificato idoneo allo svolgimento dei servizi, nel pieno rispetto della normativa sui contratti collettivi di lavoro dell'area di appartenenza e della normativa in materia di sicurezza dei lavoratori.
Il personale impiegato dovrà inoltre comportarsi in modo consono agli utenti dell'ambiente con cui è chiamato ad operare.
La Ditta aggiudicataria risulta pertanto responsabile verso i propri dipendenti di tutti gli obblighi, le disposizioni legislative, i regolamenti vigenti in materia di lavoro, di assicurazione sociale e prevenzione infortuni, in particolare del rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza previste dal D.Lgs. 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni.
La Ditta aggiudicataria garantisce la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la

prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione e informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

Gli obblighi più sopra elencati vincolano la Ditta appaltatrice anche nel caso in cui essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse indipendentemente dalla natura industriale od artigianale della struttura e dimensione della Ditta e da ogni qualificazione giuridica, economica e sociale.

Tra il Comune di Viadana e il personale della Ditta appaltatrice non si instaurerà alcun rapporto giuridico di lavoro.

La Ditta aggiudicataria si impegna, all'inizio del servizio, a fornire al Comune di Viadana tutte le informazioni di seguito indicate e a segnalare eventuali modifiche o integrazioni che si verificassero nel corso del contratto :

- elenco nominativo degli addetti impiegati per i vari servizi
- nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione
- nominativo del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
- Piano di Sicurezza

Il personale dovrà essere munito di distintivo riportante le generalità dell'operatore e della Ditta.
Il personale dovrà essere in regola con le norme previste relative alle certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica e dovrà essere dotato di tutto il materiale (camici, cuffie, guanti, ecc.) necessario per il rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.
Il personale dovrà essere reclutato anche sulla base di attitudini relazionali e senza precedenti penali risultanti dal Casellario Giudiziale. Il personale dovrà mantenere un comportamento corretto ed un contegno adeguati verso gli utenti, le autorità e il personale dipendente del Comune di Viadana.
Il personale della Ditta aggiudicataria è tenuto altresì a segnalare all'Ufficio Istruzione e alle Istituzioni scolastiche di riferimento comportamenti non idonei da parte degli utenti.
In caso di comportamento scorretto e lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità degli utenti (es. molestie, fumo durante il servizio etc.) comunicato con raccomandata A/R dall'Amministrazione appaltante alla Ditta aggiudicataria potrà essere applicata la sanzione pecuniaria prevista al successivo art. 11 PARTE TERZA e, alla terza infrazione accertata verso lo stesso operatore nel corso dell'anno scolastico, ne potrà essere ottenuta la sostituzione.

Saranno altresì a carico della Ditta aggiudicataria :

- il trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale impiegato nell'esecuzione dei servizi e fornitura del presente appalto, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché i relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione , nella esecuzione dei servizi, del procedimento e delle cautele necessarie

per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge;

L'Impresa appaltatrice è tenuta inoltre, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a presentare il certificato di regolarità contributiva.

L'Impresa appaltatrice sarà ritenuta responsabile dell'operato del proprio personale e, comunque, dei danni che fossero dallo stesso arrecati a cose, persone ed immobili, nell'esecuzione delle proprie incombenze.
L'Impresa appaltatrice dovrà altresì garantire la continuità del servizio, assicurando la sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattia, permessi o altri motivi.

L'Impresa appaltatrice dovrà precisare, nel redigere l'offerta, di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni di lavoro.

Il Comune di Viadana si riserva il diritto di effettuare i controlli che venissero ritenuti opportuni. Si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria di predisporre provvedimenti nei confronti del personale dipendente della stessa per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di non idoneità al servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva di risolvere il contratto per la mancata osservanza delle prescrizioni di cui al presente articolo.

Art. 16 CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

La ditta appaltatrice deve essere in possesso , a pena di esclusione dalla gara, di certificazione di qualità, relativa sia all'azienda sia ai centri di produzione pasti (cucine) principale e di riserva, conforme alla norma della serie UNI EN ISO 9001 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme della serie UNI CEI EN 45000.
Qualora la validità della suddetta certificazione di qualità venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa.
La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione *ipso iure* del contratto.

La ditta appaltatrice deve altresì applicare, a pena di esclusione dalla gara, il Piano di autocontrollo HACCP, previsto dal Regolamento CE 852/2004, che individua nella propria attività, processi, fasi e operazioni che potrevvero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza a garanzia dell'applicazione delle opportune procedure di corretta prassi igienica dei servizi e della fornitura.

All'inizio del servizio la ditta appaltatrice dovrà predisporre apposite schede di controllo, atte a verificare :

1. puntualità di consegna
2. temperatura delle derrate
3. rispetto delle grammature

I risultati del controllo di cui ai precedenti tre punti dovranno essere comunicati, con cadenza trimestrale, all'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richieste dal presente Capitolato (si vedano gli **Allegati A, B e C.**

La ditta è sempre tenuta a fornire all'Ufficio Istruzione copia di tutti i certificati analitici effettuati nell'ambito del proprio programma di autocontrollo al fine di poter determinare la conformità dei prodotti utilizzati. Deve inoltre fornire copia delle bolle di accompagnamento in cui vengono indicate tutte le caratteristiche necessarie alla individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari impiegate nel servizio.

La ditta appaltatrice deve comunicare all'Ufficio Istruzione la tipologia e l'entità numerica delle analisi di laboratorio previste dal piano di autocontrollo aziendale e dare informazione dettagliata circa i tempi e i modi dell'effettuazione dei campionamenti.
I costi delle analisi saranno a completo carico della ditta appaltatrice e dovranno essere effettuati in laboratori pubblici o universitari o comunque ufficialmente riconosciuti.
Il risultato analitico e il commento dell'analista firmatario l'analisi faranno testo circa il giudizio di qualità, fermi restando i valori indice riportati nel Capitolato e quelli riportati nelle Leggi nazionali e comunitarie.

Art. 17 PROGRAMMA DI EMERGENZA

L'impresa appaltatrice dovrà garantire la fornitura e i servizi oggetto del presente Capitolato anche in caso di interruzione per cause di forza maggiore della produzione e lavorazione presso i centri di produzione pasti (cucine), per il servizio dei pasti in asporto e di gestione delle cucine (Nido d'Infanzia "*Crescere*" e Scuola d'Infanzia di Cogozzo-Cicognara) e presso il proprio laboratorio per la fornitura delle derrate per cause di forza maggiore.
L'impresa appaltatrice dovrà essere in grado di produrre quotidianamente i pasti necessari al fabbisogno con le stesse caratteristiche e tempi indicati nel presente Capitolato utilizzando a tale scopo un centro di produzione pasti (cucina) di riserva, certificato UNI EN ISO 9001 : 2000, ubicato in un raggio di km. 35 dal luogo di consegna, *individuato convenzionalmente nella sede del Comune di Viadana,* (distanza rilevabile dal sito internet : www.viamichelin.it, *percorso più rapido)* e di fornire le derrate necessarie alle Scuole d'Infanzia con le stesse caratteristiche e tempi indicati nel presente Capitolato.

Art. 18 SCIOPERI

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta appaltatrice, quest'ultima è tenuta a comunicare con n. 5 (cinque) giorni di anticipo il disservizio e si impegna a :

- consegnare anticipatamente le derrate necessarie alle Scuole d'Infanzia
- preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione Comunale.

In caso di sciopero del personale di cucina nell'organico dell'Ente, l'Amministrazione Comunale ne darà comunicazione all'impresa appaltatrice non appena venuta a conoscenza dello sciopero.
Nel caso di sciopero degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di refezione scolastica, l'Amministrazione Comunale ne darà comunicazione all'impresa non appena venuta a conoscenza dello sciopero.
In caso di sospensione dello sciopero l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

Art. 19 INIZIATIVE DI INFORMAZIONE E DI FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'impresa appaltatrice si impegna , in relazione ai servizi e alla fornitura oggetto del presente appalto, per ogni anno e per tutta la durata del contratto, a fornire a proprie spese agli utenti il materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù invernale ed estivo.
L'Impresa appaltatrice si rende altresì disponibile ad iniziative di educazione alimentare, formazione/informazione, programmate anche al di fuori degli orari scolastici, rivolte ai minori utenti e alle rispettive famiglie presso ogni scuola che ne dovesse fare richiesta.

- PARTE SECONDA -

LA SORVEGLIANZA SUI SERVIZI: I CONTROLLI E LA COMMISSIONE MENSA

Art. 1 ORGANI DI CONTROLLO

Gli organi di controllo dei servizi e fornitura oggetto del presente appalto sono:

- per l'Amministrazione Comunale : , il *Responsabile dell'appalto e* i *Funzionari* del *Servizio Istruzione*. L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di fare intervenire *tecnici specializzati* per controllare l'esecuzione dei servizi e l'andamento della fornitura mediante sopralluoghi nel Centro di produzione pasti (cucina), nei locali adibiti alla distribuzione, nelle cucine affidate in gestione, nel Centro di stoccaggio e nel laboratorio adibito alla porzionatura anche mediante prelievi per analisi chimico-fisiche e microbiologiche.

- per l'ASL: i competenti servizi di controllo ufficiale

Gli organi di controllo dell'Amministrazione Comunale, durante tutto il periodo di durata dell'appalto esercitano, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, la sorveglianza sui servizi e sulla fornitura delle derrate. Essi potranno disporre, in qualunque momento, a propria discrezione e senza preavviso, apposite ispezioni e controlli per verificare la corrispondenza dei servizi e della fornitura alle norme stabilite nel presente Capitolato e, in particolare, per controllare:

- le modalità di gestione e il numero del personale che l'impresa appaltatrice impiega per l'esecuzione dei servizi e della fornitura
- l'igiene dei locali, delle attrezzature, dei mezzi di trasporto e di tutto il materiale necessario all'esecuzione dei servizi e della fornitura oggetto del presente appalto
- la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche
- la buona conservazione degli alimenti nei locali adibiti alla distribuzione dei pasti, delle derrate nelle cucine affidate in gestione e nei locali adibiti allo stoccaggio e porzionatura delle medesime

Gli interventi di controllo potranno avvenire in ogni momento e senza preavviso nei locali adibiti alla distribuzione dei pasti, nelle cucine e nei locali adibiti allo stoccaggio e porzionatura delle derrate. I controlli e i prelievi saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno, senza comportare interferenze nello svolgimento del servizio. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'impresa appaltatrice fornirà agli organi di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ove avviene la distribuzione, alle cucine affidate in gestione, ai locali adibiti allo stoccaggio e porzionatura delle derrate oltre a fornire tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Art. 2 REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa è l'organismo consultivo di supporto all'Amministrazione Comunale di Viadana nell'interesse dell'utenza per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica erogato presso i Nidi d'Infanzia, le Scuole d'Infanzia , le Scuole Primarie e le Scuole Secondarie di primo grado.
Essa assume un ruolo di rilievo esercitando, in forza del Regolamento, di cui all'**Allegato D**.

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa
- un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte secondo criteri oggettivi bene individuati
- un ruolo consultivo, per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di presenziare alle riunioni della Commissione Mensa mediante propri rappresentanti al fine di dare risposte adeguate in merito al servizio di cui trattasi.

Per quanto concerne le modalità di consultazione e di controllo del servizio di refezione scolastica messe in atto dalla Commissione Mensa si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento della Commissione Mensa di cui **all'Allegato D.**

Art. 3 CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

In merito alle derrate fornite e impiegate nella elaborazione del pasto, l'impresa appaltatrice sarà tenuta, qualora le venga richiesto, a fornire per ogni alimento un certificato di analisi attestante la conformità dell'alimento stesso al Capitolato. E' fatto carico all'impresa appaltatrice il controllo qualitativo e quantitativo di tutta la merce o attrezzatura impiegate per i servizi e la fornitura.

La Ditta appaltatrice dovrà rivolgersi a fornitori in grado di dimostrare, con opportuna documentazione, la capacità di soddisfare il requisito prioritario della qualità.
La documentazione riguardante l'autocontrollo del fornitore dovrà essere conservata e archiviata in modo da garantire costantemente un rapido approccio.
I documenti di acquisto dovranno contenere tutte le informazioni necessarie a definire chiaramente i prodotti che vengono ordinati.

Il controllo sulle derrate in arrivo dovrà svolgersi su più elementi:

- controllo organolettico : verifica dell'aspetto, presenza di odori, temperatura, integrità delle confezioni, etc.;
- controllo documentale e amministrativo : si considererà quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 in relazione all'etichettatura dei prodotti destinati alla ristorazione collettiva, unitamente a quanto previsto dal Capitolato d'appalto;
- verifica della corrispondenza delle merci all'ordine, anche in termini di peso;
- verifica dell'idoneità dei mezzi di trasporto (promiscuità delle derrate, stato di pulizia,

temperature, etc.);
- campionamento per il controllo analitico.

E' comunque importante stabilire tipologia, numero e periodicità dei controlli; le analisi verranno effettuate da laboratori accreditati, che emetteranno, oltre al referto analitico, anche il giudizio di qualità. I giudizi di accettabilità andranno modulati secondo standard microbiologici e chimici che fungeranno da criteri di riferimento per l'impresa e l'Ente appaltante, quali indicatori di qualità.

Art. 4 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

A) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di garantire la rintracciabilità delle derrate e dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di eventuali sintomatologie collettive di una sospetta tossinfezione alimentare, **deve essere conservata per ogni giorno una campionatura delle derrate e del pasto**.
Devono cioè essere prelevati e conservati ogni giorno gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione, cotti e non cotti e delle derrate fornite.
In riferimento alla Circolare n. 45/SAN del 17/11/95 della Regione Lombardia le procedure devono essere le seguenti:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel centro di stoccaggio o laboratorio di porzionatura (per le derrate)
- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni luogo di consumo o, altrimenti, nel Centro di cottura (cucina) della ditta appaltatrice e delle cucine affidate in gestione
- il campione deve essere rappresentativo di ogni fornitura e di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico
- ogni tipo di derrata e di alimento deve essere raccolto in quantità sufficiente per eventuali analisi e cioè nel quantitativo di almeno 150 gr. edibili
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a + 4^0C per 72 h (settantadue ore) dal momento della porzionatura o della preparazione in idonei contenitori monouso ermeticamente chiusi
- il contenitore deve riportare in etichetta chiaramente l'indicazione dell'ora e del giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

B) PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

L'impresa appaltatrice dovrà disporre di un laboratorio proprio o convenzionato per analisi chimico-fisiche. Durante il corso del rapporto contrattuale e con cadenza mensile, la ditta appaltatrice provvederà ad effettuare, a propria cura e spese, almeno un prelievo mensile di prodotto finito, da effettuarsi presso il proprio Centro di Produzione pasti (cucina) / presso i luoghi di distribuzione dei pasti, nelle cucine affidate in gestione e nel laboratorio di stoccaggio e porzionatura .

Il suddetto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura del laboratorio proprio o convenzionato. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato all'Ufficio Istruzione.

L'Amministrazione Comunale potrà chiedere all'impresa appaltatrice, su segnalazione o per intervenute necessità, di effettuare sulle derrate consegnate e sui pasti confezionati analisi microbiologiche con onere a carico della impresa appaltatrice.

- PARTE TERZA –

CLAUSOLE RELATIVE ALLA GARA E AL CONTRATTO

Art. 1 PROCEDURA DI GARA, CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

La gara per i servizi e la fornitura di cui al presente Capitolato speciale d'appalto si svolgerà mediante procedura aperta con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa.
Per quanto riguarda la base di gara, i punteggi e la modalità di presentazione delle offerte si fa espresso riferimento al **BANDO** e al **DISCIPLINARE DI GARA**.
L'Appalto verrà aggiudicato al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ai diversi elementi della qualità e del prezzo.
I servizi e la fornitura saranno aggiudicati al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo (qualità + prezzo offerto) più alto.
Tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dalla ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono formale impegno e sono quindi recepiti integralmente nel contratto.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta.
La stazione appaltante si riserva di NON procedere all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 81 del D.Lgs. 163/2006, nel caso in cui nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Art. 2 GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA E GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'offerta deve essere corredata da una garanzia pari al 2% (due per cento) del prezzo base indicato nel **BANDO** e nel **DISCIPLINARE DI GARA**, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, contenente le indicazioni previste dall'art. 75 del D.Lgs. 163/2006.
A garanzia dell'adempimento del contratto, l'appaltatore, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 dovrà costituire una **cauzione pari al 10% (dieci per cento)** dell'importo contrattuale, presso la Tesoreria Comunale o, in alternativa, mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, per tutta la durata del contratto.
In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Art. 3 ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Per quanto riguarda l'esecuzione del contratto la ditta aggiudicataria è rappresentata dal proprio *Legale rappresentante* mentre il Comune di Viadana è rappresentato dal *Responsabile dell'appalto* che viene sin da ora individuato nel *Responsabile dell'Area Servizi alla Persona.*
La ditta appaltatrice dovrà comunicare prima della stipula del contratto il nominativo del proprio *referente nell'ambito dell'appalto.*

Entro il medesimo termine, l'Amministrazione Comunale dovrà comunicare alla ditta appaltatrice il nominativo del *Responsabile dell'Appalto* cioè del *Responsabile dell'Area Servizi alla Persona* quale referente comunale che ha il compito di :

- mantenere i rapporti tra Amministrazione Comunale e ditta appaltatrice
- intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente ai servizi e alla fornitura oggetto del presente Capitolato
- riferire periodicamente all'Amministrazione comunale in merito all'andamento dei servizi e della fornitura

Art. 4 SUB-APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto di appalto **NON può essere ceduto a pena di nullità**, salvo quanto previsto nell'art. 116 del D.Lgs. 163/2006.
Il sub-appalto è regolato dall'art. 118 del medesimo decreto.

Art. 5 ELEZIONE DI DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE

A tutti gli effetti del contratto, la ditta appaltatrice dovrà eleggere domicilio legale presso il Comune di Viadana.

Art. 6 VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE

In caso di variazione della ragione sociale, la ditta aggiudicataria dovrà documentare, con copia autentica degli originali, il cambiamento della ragione sociale medesima.

Art. 7 CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Il corrispettivo dell'appalto sarà definito nell'esatto importo in sede di aggiudicazione e sarà determinato dall'applicazione dei prezzi unitari a pasto per le diverse tipologie di servizi e fornitura e del costo orario del personale di supporto con qualifica di aiuto-cuoca o ausiliaria determinati in sede di gara e moltiplicati rispettivamente per il numero presunto di pasti e per il numero presunto di ore.

Si precisa che ai fini dell'appalto il numero complessivo dei pasti, nel periodo considerato, ammonta a:

Servizio refezione in asporto: 77.340 (settantasettemilatrecentoquaranta)
Fornitura derrate: 101.100 (centounmila e cento)
Servizio gestione n. 2 cucine: 103.320 (centotremila e trecentoventi)

Si precisa altresì che il numero complessivo di ore di prestazione del personale di supporto con qualifica di aiuto-cuoca o ausiliaria, nel periodo considerato, ammonta a n. 750 (settecentocinquanta)

Il corrispettivo rappresenta il compenso per ogni e qualsiasi prestazione dell'appaltatore, vale a dire, a titolo indicativo :

-<u>per il servizio di pasti in asporto</u> : i costi delle materie prime, del personale di cucina addetto alla preparazione e cucinatura dei pasti, dei sanificanti/detergenti, della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei locali del centro cottura (cucina), personale per la porzionatura/distribuzione e trasporto ai vari plessi scolastici;

-per la fornitura delle derrate : i costi delle materie prime, per la porzionatura delle derrate, il personale addetto, il materiale a perdere, il trasporto/consegna delle derrate etc.
-per il servizio di gestione delle cucine : i costi delle materie prime e del materiale a perdere necessario, del personale addetto alla preparazione e cucinatura dei pasti, dei sanificanti/detergenti, del trasporto dei pasti in asporto ai plessi di Scuola Primaria di Cogozzo e Cicognara, del confezionamento delle DIETE SPECIALI e recapito delle stesse nei plessi/luoghi destinati al consumo, della manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali concessi in uso etc.
-per il servizio del personale di supporto : i costi del personale di supporto con qualifica di aiuto-cuoca o ausiliaria etc.
E' fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 8.

Art. 8 ADEGUAMENTO DEL CORRISPETTIVO

Ai sensi dell'art. 115 del d.lgs. 163/2006 il contratto inerente il servizio in oggetto è soggetto a revisione periodica del prezzo che sarà operata sulla base di una istruttoria condotta dal Responsabile del Servizio e sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lettera c) e comma 5 del sopra citato decreto.
In mancanza dell'istruttoria di cui sopra, e qualora non sopraggiungano normative di legge differenti, si stabilisce per espresso patto contrattuale di procedere alla revisione della tariffa unitaria prezzi una volta all'anno, a partire dal secondo anno, valutando la variazione sulla base del 75% della media annua dell'indice d'aumento del costo della vita verificato dall'ISTAT per l'anno precedente.

Art. 9 VARIAZIONE DELL'AMMONTARE DELL'APPALTO

E' inoltre facoltà dell'Amministrazione Comunale di aumentare o diminuire i servizi, la fornitura e le prestazioni oggetto del presente appalto secondo esigenze contingenti.
Qualora l'Amministrazione Comunale ritenesse di richiedere altri servizi, forniture o prestazioni non previsti dal presente Capitolato, ma comunque direttamente collegati con lo svolgimento delle attività di refezione scolastica, la ditta aggiudicataria è tenuta ad espletarli alle stesse condizioni del contratto in essere.

Art. 10 FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Il corrispettivo sarà liquidato dal Comune alla ditta aggiudicataria entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura mensile all'Ufficio Protocollo dell'Ente, previa verifica della regolarità contributiva come attestata dal D.U.R.C. rilasciato dallo sportello unico previdenziale.
Potranno essere richieste alla ditta aggiudicataria fatturazioni separate per tipologia di servizi erogati.
Ogni fattura, elaborata nel rispetto della normativa vigente in materia, dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che, quotidianamente, accompagnano i pasti e le forniture delle derrate.
La ditta appaltatrice, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare : le fatture/bolle intestate alla ditta di Ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Viadana, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente

quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46) e successive modifiche ed integrazioni.

Ai sensi dell'art. 4, comma 3 del d.P.R. 207/2010 sull'importo netto della prestazione è operata una ritenuta dello 0,50% da svincolarsi in sede di liquidazione finale.
I pagamenti saranno effettuati mediante bonifico sul conto corrente bancario dedicato.
L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche e, inoltre, si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Mantova -, della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Dal pagamento dei corrispettivi sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni dei servizi, della fornitura o prestazioni da parte dell'Amministrazione Comunale in sostituzione della ditta inadempiente e quelle delle pene pecuniarie applicate a carico della ditta aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.
Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente corrisposti dal Comune tutti i servizi, le forniture, le prestazioni, le spese accessorie etc., per la perfetta esecuzione dell'appalto, nonché qualsiasi onere espresso e non espresso del presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi e le spese per il personale dipendente dall'impresa appaltatrice.

Art. 11 PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La ditta aggiudicataria nell'esecuzione dei servizi, della fornitura e prestazioni previste dal presente Capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre che a leggi e regolamenti che attengono in qualsiasi modo al tipo di attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le verranno comunicate verbalmente o per iscritto dall'Amministrazione appaltante.
Qualora i servizi, la fornitura o prestazioni non si svolgessero in conformità alle prescrizioni sopra citate, l'Amministrazione potrà applicare le penali sotto elencate.
L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza mediante raccomandata A/R, alla quale la ditta aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 7 giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione.
Più specificatamente e a titolo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dar motivo a penalità o , se ripetute, a risoluzione sono :

<u>Servizio pasti in asporto e gestione n. 2 cucine</u>

1. **non corrispondenza delle grammature indicate** : in caso di mancata corrispondenza della grammatura da verificarsi con il seguente sistema : peso di 30 (trenta) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo verrà applicata una penale di **€ 2.000,00** e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
2. **non corrispondenza delle temperature indicate** : penale di **€ 3.000,00** e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
3. **fornitura con cariche microbiche elevate accertate da un laboratorio della struttura pubblica** : penale di **€ 5.000,00** e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;

4. **numero insufficiente di pasti rispetto ai quantitativi ordinati** : penale di **€ 2.000,00** e defalcazione del valore complessivo della fornitura mancante in caso di sostituzione con lo stesso tipo di derrata entro 15 minuti; penale di **€ 1.000,00** e defalcazione del valore complessivo della fornitura mancante in caso di sostituzione con derrate diverse da quelle previste a menù o di tempi superiore a 15 minuti per la reintegrazione;
5. **mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione o la distribuzione dei pasti** : penale di **€ 2.000,00**
6. **esecuzione del menù non corrispondente, senza preavviso** : penale di **€ 1.000,00**
7. **distribuzione di alimenti non conformi al Capitolato** : penale di **€ 2.000,00**
8. **ritardi nella consegna e/o nella distribuzione delle vivande che superano di 15 minuti i tempi indicati nel presente Capitolato** : penale di **€ 1.500,00**
9. **mancanza del 5% in più rispetto ai pasti ordinati** al fine di garantire eventuali bis : penale di **€ 1.500,00**

Fornitura derrate e materiale a perdere :

1. **non corrispondenza delle temperature prescritte** : **€ 3.000,00**
2. **fornitura con cariche microbiche elevate accertate da un laboratorio della struttura pubblica** : **€ 5.000,00**
3. **quantità insufficiente rispetto ai quantitativi ordinati** : **€ 3.000,00**
4. **mancato preavviso in caso di scioperi o di altri eventi atti a impedire la fornitura delle derrate** : **€ 2.000,00**
5. **fornitura di derrate non corrispondenti all'ordine**, senza preavviso : **€ 1.500,00**
6. **ritardi nella consegna e/o nella fornitura delle derrate** : **€ 1.500,00**
7. **mancanza del 5% in più rispetto alle derrate ordinate** al fine di garantire eventuali bis : **€ 1.000,00**
8. **mancata consegna delle derrate** : **€ 5.000,00**

Prestazione del personale di supporto con qualifica di aiuto-cuoca o ausiliaria

1. **mancata sostituzione di personale assente** per qualsiasi motivo : **€ 3.000,00**
2. **comportamento scorretto** del personale : **€ 1.500,00**
3. **impiego di personale senza idonea qualifica : € 5.000,00**
4. **impiego di personale non in regola con le norme previste in materia di igiene e sanità pubblica : € 3.000,00**

Tali penali saranno trattenute dall'Amministrazione Comunale direttamente sui crediti della ditta aggiudicataria oppure sulla cauzione.

Il Comune si riserva inoltre, in caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, la facoltà di richiedere a terzi l'esecuzione dei servizi addebitando alla ditta aggiudicataria l'eventuale maggiore prezzo che sarà trattenuto sui crediti della ditta o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente integrata.
Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo annuo del contratto, al netto di IVA. Qualora oggettive inadempienze alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, il contratto si intenderà risolto *ipso iure*.

Art. 12 RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

L’Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione anticipata del contratto, previa diffida ad adempiere, ai sensi degli artt. 1453 e 1454 del codice civile ed all’esecuzione d’ufficio, a spese dell’appaltatore, in caso di inadempimento alle obbligazioni derivanti dal presente Capitolato.
L’Amministrazione si riserva altresì la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell’art. 1456 del codice civile, a tutto danno e rischio del contraente, nei seguenti casi :

1. apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria
2. in caso di cessione dell’azienda, di cessazione dell’attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento a carico della ditta aggiudicataria
3. allorchè si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica che ostacoli l’esecuzione del contratto
4. cessione del contratto
5. subappalto non autorizzato
6. abbandono dell’appalto
7. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
8. gravi e reiterate violazioni alle prescrizioni normative in materia di ristorazione collettiva scolastica
9. violazione degli obblighi derivante dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, approvato con D.P.R. 16/2013 n. 62.

Art. 13 RECESSO UNILATERALE DEL CONTRATTO E RESCISSIONE

L’Amministrazione Comunale potrà recedere unilateralmente dal contratto ai sensi del 2° comma dell’art. 1373 del codice civile senza che la ditta aggiudicataria nulla possa pretendere, previa comunicazione da notificarsi alla ditta stessa con almeno 6 (sei) mesi di anticipo rispetto alla data dalla quale diviene operativo il recesso.

Art. 14 CONTROVERSIE

Per qualsiasi eventuale controversia che dovesse insorgere tra la ditta aggiudicataria e il Comune di Viadana circa l’interpretazione e la corretta esecuzione del contratto si farà ricorso all’autorità giudiziaria ordinaria il cui foro competente è il Tribunale di Mantova.
E’esclusa la possibilità di ricorrere all’arbitrato.

Art. 15 PRIVACY

Ai sensi dell’art. 13 del D.Lgs. 196/2003 in ordine al procedimento instaurato da questo Capitolato si informa che:

a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti e le relative modalità di trattamento ineriscono esclusivamente all'espletamento della gara in oggetto e all'instaurazione del rapporto contrattuale;
b) il trattamento dei dati personali (raccolta, gestione, archiviazione, consultazione) è svolto con trattamenti informatici e/o cartacei, idoneo a garantire la sicurezza dei dati stessi;
c) il conferimento dei dati è strettamente necessario per poter partecipare alla gara ed aggiudicarsi l'appalto;
d) la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;

e) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere diffusi/comunicati sono : 1) il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento; 2) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara; 3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 7 agosto 1990 n. 241;
f) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 26 della citata legge, cui si rinvia;
g) i dati forniti dalle imprese concorrenti saranno raccolti e conservati preso l'Ufficio Contratti del Comune di Viadana, Piazza Matteotti 2, e successivamente, presso l'archivio comunale;
h) i responsabili del trattamento dei dati sono i responsabili dei procedimenti ognuno per quanto di propria competenza.

Art. 16 RINVIO NORMATIVO

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si rinvia alla normativa vigente in materia di appalti pubblici e di refezione collettiva scolastica.

Responsabile Area Servizi alla Persona
D.ssa Marcella Adinolfi