



COMITATO PROVINCIALE C.R.I. DI FOGGIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE E FORNITURA PASTI PER IL CENTRO
ACCOGLIENZA RICHIEDENTI ASILO BORGO MEZZANONE
MEDIANTE PROCEDURA APERTA

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione e fornitura pasti per il Comitato Provinciale C.R.I. di Foggia – Centro Accoglienza Richiedenti Asilo- CARA (di seguito: Stazione Appaltante), costituito da:

- preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti destinati agli ospiti del Centro Accoglienza Richiedenti Asilo di Borgo Mezzanone- (FG);
- Su richiesta dovranno essere forniti cestini da viaggio.

Il servizio dovrà essere espletato dall'Impresa aggiudicataria (di seguito: Impresa) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, presso il proprio centro cottura, secondo quanto definito dal presente capitolato e dagli allegati che ne costituiscono parte integrante.

L'Impresa dovrà provvedere:

- all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti (incluse le diete speciali), e al loro stoccaggio;
- alla lavorazione e cottura dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- al confezionamento, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo. I pasti dovranno essere forniti in singoli contenitori monoporzione termosigillati;
- alla fornitura di posate, tovaglioli e bicchieri in confezione monouso;

Il Comitato Provinciale C.R.I. di Foggia si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa eventuali estensioni del servizio/prestazioni occasionali o continuative nell'ambito dei servizi di ristorazione, previo accordo in relazione alle modalità di erogazione ed ai costi.

Art. 2 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di presumibili 08 mesi circa nel periodo compreso presumibilmente tra il 01 luglio 2012 e il 23 febbraio 2013. Si terrà conto per il termine iniziale comunque della data di effettiva stipula del contratto.

Art. 3- Dimensione presunta dell'utenza

IL Capitolato d'appalto della Prefettura di Foggia indica una capienza massima del Centro di N 778 ospiti giornalieri.

Il numero giornaliero medio di utenti secondo i dati dell'anno 2011 è di 600 ospiti giornalieri

Il servizio viene erogato 7 giorni a settimana compresi i festivi.

Il numero giornaliero medio di utenti ospiti del C.A.R.A. è stato stimato in base ai dati dell'anno 2011 ed è da intendersi puramente indicativo ai fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero non darà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Inoltre i numeri degli ospiti indicati non costituiscono impegno per l'amministrazione potendo variare in diminuzione il numero degli ospiti del CARA.

Il contratto è da considerarsi "aperto" talchè l'impresa si obbliga ad eseguire quanto forma oggetto del contratto senza impegno di ammontare minimo.

Art. 4 - Modalità di prenotazione dei pasti

Le presenze per il servizio di ristorazione sono segnalate dal personale C.R.I. operante presso il C.A.R.A. entro le ore 9,30.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere alla consegna dei pasti mancanti.

Art. 5 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti

La consegna dei pasti deve essere effettuata con un anticipo non superiore a 20 minuti rispetto all'inizio del consumo dei pasti.

Gli orari di distribuzione al CARA sono:

- Colazione: ore 07,30
- Pranzo: ore 12,45
- Cena: ore 19.00

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, e semestralmente verificati con la Direzione del C.A.R.A., salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordate con la Stazione Appaltante.

Art. 6 - Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine saranno concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze straordinarie di cui sopra, saranno concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa e/o di CRI, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della ordinaria diligenza.

Art. 7 - Stipulazione del contratto

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Impresa.

Art. 8 - Risoluzione di diritto del contratto

La Stazione Appaltante ha diritto di risolvere in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, il contratto nei seguenti casi:

- abbandono del servizio salvo casi di forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio;
- casi di grave intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;

- ripetuta inosservanza, da parte dell'Impresa, di uno o più impegni assunti verso la Stazione Appaltante con il presente contratto;
- cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Impresa o del personale dell'Impresa adibito al servizio;
- quando l'Impresa si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare.

Art. 9 - Inadempienze e penalità

L'Impresa, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal Comitato Provinciale C.R.I. di Foggia per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 8 del presente capitolato.

Per inadempienze a seguito di controlli saranno applicate le seguenti penali:

1. quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto richiesto e concordato: penale di € 1.000,00 più il mancato pagamento di tutte le pietanze distribuite interessate al deficit;
2. qualità derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche, allegato 1: penale di €1.500,00 per ogni derrata non conforme;
3. menù differente, se non autorizzato per iscritto, da quanto previsto dalle tabelle dietetiche: penale di €500,00;
4. per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, del menu d'emergenza: penale di €500,00 più €100,00 per ogni giorno di ritardo;
5. fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente: penale di €500,00;
6. igiene o manutenzione carenti verificate presso il centro di cottura e/o i locali d'appoggio e/o gli automezzi e/o le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: penale di €1.000,00 per ogni voce interessata al deficit;
7. mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, delle tabelle dietetiche e dei menu relativi a ogni tipologia di dieta: penale di €1.000,00 più €150,00 per ogni giorno di ritardo;
8. mancato rispetto dei tempi di servizio: penale di €250,00 per ogni giorno interessato al deficit, ponderato per ogni plesso interessato;
9. mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari: penale di €500,00 più €150,00 per ogni giorno di ritardo;
10. mancato approntamento del campione testimone, penale di €250,00;
11. mancato rispetto dell'organico relativamente alle figure professionali del Responsabile del Servizio / Dietista / Cuoco e Aiutante cuoco : penale di €1.000,00, ponderate rispettivamente per ogni giorno di assenza e per ogni figura professionale mancante;
12. rinvenimento corpi estranei: penale di € 500,00 per ogni giornata alimentare interessata al deficit;
13. mancato utilizzo del numero minimo di automezzi ritenuto indispensabile per il regolare e tempestivo svolgimento del servizio: €250,00 ponderate per ogni mezzo mancante e per ogni giorno interessato al deficit;
14. utilizzo di contenitori termici deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), penale di €50,00 ponderate per ogni contenitore termico deficitari utilizzati e per ogni giorno di utilizzo;

15. utilizzo di derrate diverse da quelle proposte in offerta, penale di €1.500,00 per ogni giorno di utilizzo.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o tramite fax) e l'assegnazione di un termine di giorni 3 (tre) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comitato Provinciale C.R.I. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte dell'impresa al reintegro del medesimo.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comitato Provinciale C.R.I.Foggia per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 10 - Disdetta o fallimento dell'appaltatore

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, la Stazione Appaltante potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto. La Stazione Appaltante si riserva, comunque, di trattenere, a titolo di risarcimento danni, il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta.

Art. 11 - Domicilio dell'appaltatore

L'Impresa è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi nonché tutte le eventuali variazioni.

Art. 12 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, e salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Art. 13 - Controversie

Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'esecuzione del presente appalto, si considera competente il foro di Foggia.

Art. 14 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione e fornitura pasti, sono a carico dell'Impresa.

Art. 15 - Cauzione definitiva

A garanzia degli impegni assunti con la sottoscrizione del contratto di appalto di servizio, l'aggiudicatario dovrà costituire adeguato deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, che copra gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, da prestare anche a mezzo di fideiussione bancaria o polizza assicurativa,

le quali dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art 1957 comma 2 del Codice Civile e la loro operatività entro 15 giorni dietro semplice richiesta della stazione appaltante.

Nel caso in cui la Stazione Appaltante dovesse incamerare, tutta o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati o per l'applicazione di penali, l'Impresa deve, a semplice richiesta scritta da parte della Stazione Appaltante, reintegrare la cauzione.

Il deposito cauzionale sarà svincolato, su richiesta della ditta aggiudicataria, ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito.

Art. 16 - Assicurazioni

L'Impresa prima dell'inizio del servizio deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della ditta aggiudicataria. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a €2.000.000,00 (duemilioni/00) senza sottolimiti per danni a persone e/o cose.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante entro e non oltre dieci giorni dalla data di stipula del contratto.

Art. 17 - Centro di cottura e relative Autorizzazioni

L'impresa al momento della partecipazione alla gara dovrà dimostrare la disponibilità per tutta la durata dell'appalto (riveniente da proprietà/locazione) di un centro di cottura adibito esclusivamente alla produzione di pasti veicolati per la ristorazione collettiva ed adeguatamente attrezzato anche per il confezionamento dei pasti con il sistema della monorazione termosigillata, da utilizzare per l'espletamento del servizio oggetto della presente gara, ubicato ad una distanza di non oltre 25 km su percorso stradale, con allegato la seguente documentazione:

- DIA sanitaria rilasciata alla ditta concorrente, registrata e completa del parere favorevole del SIAN e SIAV dell'ASL di competenza;
- certificato di prevenzione incendi dei VV.FF.;
- autorizzazione dell'AQP agli scarichi delle acque reflue ai sensi del D.Lgs. n. 152/99 e ss.mm.ii.;
- certificato attestante che il centro di cottura è adibito esclusivamente alla produzione di pasti veicolati per la ristorazione collettiva e la relativa capacità produttiva giornaliera con il sistema della monorazione termosigillata, idonea a garantire la produzione dei pasti complessivi oggetto dell'appalto, rilasciato dal SIAN di competenza.

L'Ente Appaltante si riserva, prima dell'inizio del servizio, di ispezionare il centro di cottura per poter verificare la rispondenza di quanto dichiarato e dimostrato in sede di gara.

Art. 18 - Personale: disposizioni generali

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante.

Inoltre l'Impresa deve garantire la presenza di un dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi alla preparazione di diete speciali.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art. 19 - Organico

L'impresa si impegna ad applicare tutte le norme che disciplinano il cambio di gestione atte a garantire al personale in servizio al momento del cambio di gestione la continuità e la condizione di lavoro, come stabilito dal CCNL turismo e pubblici esercizi.

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere quello minimo di Un Responsabile , un dietista , un Cuoco e un aiuto cuoco , oltre personale per il trasporto e la distribuzione ,idoneo per mansioni e livello.

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.

Si precisa infine che il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- ❖ tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- ❖ osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione Appaltante e dal Servizio ASL competente;
- ❖ non trattarsi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per ragioni attinenti al servizio;
- ❖ mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Art. 20 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Foggia.

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione Appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Art. 21 - Responsabile del servizio

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Responsabile del Servizio dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione Appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art. 22 - Formazione

L'Impresa deve garantire a proprio carico lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione Appaltante.

Art. 23 - Menù

Il menù per il C.A.R.A. sarà articolato in 4 settimane e suddiviso in menù estivo e menù invernale. L'inizio del menù invernale seguirà indicativamente l'entrata in vigore dell'ora solare, e analogamente il menù estivo seguirà l'entrata in vigore dell'ora legale, compatibilmente con le condizioni climatiche del periodo, su indicazione del Direttore del C.A.R.A.

I menù saranno costruiti seguendo le indicazioni della Direzione del C.A.R.A.

I menù eseguiti dovranno essere esclusivamente quelli concordati con la Direzione del C.A.R.A.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità e quantità a quelli indicati in menu.

Qualora l'Impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta alla Stazione Appaltante e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle tabelle dietetiche.

Le variazioni del menù implicheranno variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto dai LARN e dalle Linee guida per la sana e corretta alimentazione.

Art. 24 - Struttura dei menù per le diverse tipologie di utenti

Nel dettaglio la struttura dei menù per le diverse categorie di utenti è la seguente:

Colazione:

- Bevanda calda (cc.200 di latte parzialmente scremato con caffè e/o orzo solubile)
- Pane comune (1 panino da 60 gr.)
- Marmellata (1 porzione monouso)
- Merende confezionate (1 merendina tipo crostatina)

Pranzo e cena:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- piatto unico: invece di 1° e 2° piatto: se previsto dalla tabella dietetica
- un contorno: verdura cruda o cotta, patatine, pomodori, ecc.
- pane, comune (2 panini da 60 gr.)
- frutta di stagione
- una bottiglia d'acqua da 1 litro
- kit di posate monouso comprensivo di tovaglioli di carta e bicchiere monouso.

Cestini freddi

La Stazione Appaltante inoltre potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di arrivi e/o partenze impreviste degli ospiti del centro, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- 2 panini farciti uno con tonno e pomodori e uno con formaggio
- 1 succo di frutta in tetrabrik da 200 ml
- 1 banana
- 1 bottiglietta acqua in PET da ½ litro
- 2 tovaglioli di carta e 1 bicchiere monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Art. 25 - Derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione dei pasti dovranno essere di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nelle “*Tablette merceologiche*” (allegato 1).

Le materie prime alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione in vigore.

Art. 26 - Diete speciali

L'Impresa è obbligata alla predisposizione e somministrazione di pasti speciali, sia per ragazzi che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, richiesti su indicazione medica o per motivazioni etico-religiose, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dalla Direzione

del Centro Polifunzionale Immigrati. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

L'Impresa è inoltre tenuta a gestire un apposito archivio delle diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso, costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dalla Stazione Appaltante e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza.

L'Impresa è tenuta a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, verificando che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento contenente gli allergeni dei quali evitare l'assunzione.

In particolare, per la preparazione dei pasti per le persone intolleranti al glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti). L'impresa dovrà attenersi ai prontuari dietetici per celiaci, come quello fornito dall'Associazione Italiana Celiachia.

L'Impresa dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso, come la dieta islamica e la dieta vegetariana.

Tutte le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori monoporzione termosigillati. Non è ammesso l'uso di contenitori in alluminio. Nel caso di pasti trasportati, tali contenitori devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con la Stazione Appaltante.

L'Impresa si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete personalizzate per gli utenti dei pasti a domicilio, laddove si presentassero problemi con il menu standard previsto.

Art. 27 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'Impresa deve redigere e applicare presso il Centro cottura e presso il luogo di consumazione dei pasti il piano di autocontrollo igienico, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs.155/97 e dal Regolamento CE n. 852/2004 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'Impresa, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE n.178/2002 concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari. La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione della Stazione Appaltante presso i centri cottura, così come le registrazioni previste dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 28 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio devono osservare le "Buone Norme di Produzione"; deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio, di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione. Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di estrazione d'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

Art. 29 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dalla legislazione vigente, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

Art. 30 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Qualora necessario il personale dovrà indossare idonee mascherine protettive.

Art. 31 - Conservazione dei campioni dei pasti

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione alimentare ("campione testimone") e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così predisposti devono essere conservati in frigorifero a temperatura di + 2- +4°C per le 72 ore successive.

Art. 32 - Divieto di riciclo

L'Impresa non deve tassativamente effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Art. 33 - Manipolazione e cottura

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art. 34 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

Art. 35 - Preparazioni alimentari refrigerate

È ammessa la produzione di alcune preparazioni alimentari il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura inferiore a +10°C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dalla Direzione del Centro Polifunzionale Immigrati. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art. 36 - Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a +65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a +10°C.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a utenze diverse da quelle indicate sul contenitore medesimo. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome dell'utenza e del luogo di consumo cui il contenitore è destinato.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

L'Impresa dovrà provvedere al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali, in bianco e menù alternativi.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

La Stazione Appaltante si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di consumo. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli con contenitori della medesima tipologia e caratteristiche tecniche, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del D.P.R. n. 327/80. Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 37 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo

L'Impresa deve effettuare la consegna nei locali di consumo entro 30 minuti al massimo dal termine della fase di confezionamento.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art. 38 - Norme per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, e la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 39 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di refezione le autorità competenti, la Stazione Appaltante e l'Impresa provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art. 40 - Controlli da parte della Stazione Appaltante

È facoltà della Stazione Appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di refezione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art. 41 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e disinfettanti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- L'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- L'igiene della produzione;

- La qualità delle derrate alimentari;
- Il menu, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- Il piano di autocontrollo igienico, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- La verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa), interviste agli utenti, questionari.

Art. 42 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dalla Stazione Appaltante, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

L'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Contraente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art. 43 - Corrispettivi - Revisione Prezzi

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Impresa. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

I prezzi della giornata alimentare non sono suscettibile di revisione per tutta la durata del contratto.

Art. 44 - Pagamenti

Alla fine di ogni mese l'Impresa dovrà fatturare alla Stazione Appaltante, gli importi derivanti solo ed esclusivamente dai pasti effettivamente chiesti ed erogati allegando alla fattura apposito documento mensile dal quale evincere quante colazioni, pranzi e cene sono state erogate giornalmente nel mese di riferimento della fattura.

Le fatture debitamente firmate, saranno pagate entro 90 giorni dalla data di ricezione a mezzo di bonifico bancario.

L'Impresa, sotto la propria esclusiva responsabilità, renderà tempestivamente noto alla Stazione Appaltante le variazioni che si verificassero circa le modalità di accredito di cui sopra.

Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione Appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'Impresa potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel contratto; qualora l'Impresa si rendesse inadempiente a tale obbligo, la Stazione Appaltante potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con lettera raccomandata a.r., fermo restando il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Art. 45 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, per quanto applicabili.

Art. 46 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

Allegato n. 1: Tabelle merceologiche dei generi alimentari;

Allegato n. 2: Tabella dietetica