

CAPITOLATO PRESTAZIONALE
PER
IL SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DEL
COMUNE DI LADISPOLI

Allegati:

Tabelle merceologiche
Menù
Grammature e diete alternative

Art.1

OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio mensa, con l'utilizzo parziale di derrate provenienti da coltivazioni biologiche o confezionate con materie prime provenienti da coltivazioni biologiche, per gli alunni delle scuole materne, elementari e medie statali e convenzionate, per gli insegnanti e gli operatori che hanno diritto al servizio, soggetti tutti che saranno indicati dalla Direzione Didattica, Presidenza delle Scuole medie o dall'Amministrazione Comunale con elenco nominativo e numero di presenze giornaliere, oltre che per gli anziani ed i soggiorni estivi e gli altri soggetti individuati di volta in volta dal Comune che ai fini del capitolato, sarà d'ora in poi denominato "Ente Committente".

Art.2

CARATTERE DEL SERVIZIO

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la ditta appaltatrice, che d'ora in avanti sarà menzionata con il termine di "Affidataria", a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi e per gli effetti della L.146/1990. Qualora, per gravi motivi non fosse utilizzabile la struttura messa a disposizione dell'Ente Committente, l'Affidataria, in accordo con l'Ente, potrà preparare e confezionare i pasti in altra idonea struttura, limitatamente per il periodo di inagibilità.

In caso di sospensione o abbandono, anche parziale e salve le conseguenze che da tali comportamenti verranno giudizialmente attribuiti alla Affidataria inadempiente, l'Ente potrà sostituirsi a questa per l'esecuzione del servizio, con spese a carico della medesima.

Art. 3

MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Lo svolgimento del servizio deve avvenire secondo tempi, modalità e quantità previste nel presente Capitolato.

L'Ente Committente, in ogni caso, si riserva la facoltà di aumentare, diminuire o sospendere il numero delle prestazioni.

L'Affidataria si impegna per tutta la durata dell'appalto alla fornitura delle derrate alimentari e degli altri generi alimentari necessari, nonché alla preparazione, al confezionamento, e alla distribuzione dei pasti. La medesima si impegna inoltre alla pulizia dei luoghi di preparazione e di consumo pasti.

a) derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi in materia e alle relative tabelle merceologiche di cui all'**allegato a)**.

2. L'Affidataria, deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Ente Committente idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari utilizzate per l'espletamento dell'appalto.
3. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente con particolare riferimento al regolamento 91/2092 UE e al D.Lgs 111/92. Non sono ammesse derrate con etichettature incomplete o poco leggibili, sprovviste di diciture in lingua italiana.
4. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli elencati nelle tabelle merceologiche di cui al già citato allegato a). I prodotti devono essere integri alla consegna, così come il loro imballaggio.

b) preparazione

1. La preparazione dei pasti dovrà rispettare tutte le leggi igienico-sanitarie in materia e tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere elevati standard di qualità igienica, nutritiva e organolettica.
2. Il personale addetto alla preparazione dovrà indossare vestiario idoneo al tipo di lavoro, con simbolo, logo o altra indicazione della ditta Affidataria, fornito e rinnovato a cura della medesima, nonché copricapo, guanti monouso e mascherina. Il personale dovrà essere in possesso di regolare idoneità sanitaria secondo le norme stabilite per il servizio in parola e periodicamente dovrà essere sottoposto alle visite ed alle analisi di controllo previste dalla legge.
3. E' vietato il riutilizzo dei cibi nei giorni successivi alla preparazione.

c) confezionamento

1. L'Affidataria si impegna a fornire il servizio in oggetto negli orari indicati dall'Ente.
2. L'Affidataria deve assicurare il rispetto delle norme di prevenzione e di autocontrollo previste dalla normativa vigente nel settore alimentare, nelle diverse fasi: rifornimento delle materie prime, stoccaggio, manipolazione, allestimento, trasporto, somministrazione. Dovrà inoltre assicurare il controllo delle temperature degli alimenti nelle sequenze di stoccaggio, produzione trasporto e distribuzione, secondo i criteri del legame freddo e del legame caldo.
3. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (DPR 327/80 art. 43); in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida; dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto alimentare, essere coibentati e rivestiti interamente con materiale facilmente lavabile. I mezzi suddetti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente.
4. Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Affidataria deve utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi del DPR 327/80. Il pane e la frutta, questa accuratamente lavata, saranno trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio. Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti sarà necessario provvedere al confezionamento distinto delle paste asciutte cotte e del relativo condimento, che così verranno trasportati ai terminali di consumo e qui, immediatamente prima della distribuzione, amalgamati anche con l'aggiunta del parmigiano reggiano, che sarà stato confezionato a parte.
5. L'Affidataria deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. Le attrezzature per il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno consentire un mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i + 60° c. e +65°c. fino al momento del consumo.

6. La distribuzione e la porzionatura nei centri di refezione verrà effettuata da personale alle dipendenze dell'affidataria.
7. Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:
 - Indossare apposito camice e idoneo copricapo;
 - Lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
 - Disinfettare la tavola prima di apparecchiare e disporre ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie contenenti l'acqua;
 - Indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di preparazione finale delle pietanze e durante la distribuzione;
 - Iniziare la distribuzione, di norma, solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere; le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle tabelle dietetiche.
8. Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola verrà rilevato giornalmente, mediante procedura informatica (come da successivo art.7), di norma entro le 9,30 di ogni giorno. Eventuali pasti extra che abbiano carattere di saltuarietà verranno comunicati dall'ufficio preposto, di norma con due giorni di anticipo, al responsabile dell'Affidataria.
9. L'Affidataria è tenuta ad affiggere ogni lunedì, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù della settimana, di cui al successivo art. 4, che dovrà essere compilato sulla base di quanto previsto dal presente capitolato; le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'Ente e emotivamente giustificate.
10. L'affidataria è tenuta ad istituire una linea telefonica con numero verde a favore dell'utenza, facente capo al responsabile del servizio normalmente reperibile nell'orario di espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
11. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato di rimanda a tutta la normativa in vigore che qui di intende richiamata.

Art. 4

COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEI MENÙ

1. I menù, dettagliatamente illustrati all'allegato b), sono articolati in 5 settimane e suddivisi in menù estivi e menù invernali. Il menù estivo sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1° novembre alla fine dell'anno scolastico. Il menù invernale sarà erogato dal 1° novembre al 30 marzo. Il menù della prima settimana si applica all'inizio del mese continuando con le altre settimane fino alla quarta; la quinta settimana sarà utilizzata nei mesi che terminano con la settimana già iniziata. Per i soggiorni estivi si intende valido il menù estivo previsto nel calendario scolastico.
2. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato a) e nelle grammature di cui all'allegato c), con specificate le indicazioni generali per le diete alternative.
3. Le grammature indicate nelle tabelle dietetiche si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti di lavorazione e del calo di peso per lo scongelamento.
4. Nella preparazione di zuppe e minestre è ammesso l'uso di derrate disidratate, purché certificate ai sensi del regolamento CE 2092/91 (relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli) e successive modifiche e integrazioni; è fatto divieto di uso di altri prodotti commerciali, quali purè, verdure e brodi, anche se disidratati.

5. Per "frutta di stagione" e "verdura cotta di stagione", indicate genericamente nei menù sia estivo che invernale, si intende la somministrazione di tutti i tipi di frutta e verdura, provenienti da coltivazioni biologiche, indicate alle voci "calendario degli ortaggi freschi" posta al termine delle tabelle merceologiche delle derrate alimentari. L'erogazione di frutta e verdura nel corso di ogni settimana deve avvenire in modo tale che uno stesso frutto od ortaggio non sia presente più di due volte. E' consentito, in via eccezionale, previa autorizzazione dell'Ente, l'utilizzo dei prodotti ortofrutticoli provenienti da coltivazioni che utilizzano il metodo della "lotta integrata" solo per accertata indisponibilità, che deve essere documentata dall'Affidataria, dell'equivalente prodotto proveniente da coltivazioni biologiche.
6. I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzare per la preparazione dei piatti previsti nei menù dovranno essere esclusivamente quelli prescritti alla voce "tagli delle carni indicati per la preparazione" specificati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (allegato A).
7. L'Affidataria dovrà garantire l'erogazione del servizio in oggetto compatibilmente con le scelte religiose dei soggetti appartenenti alle comunità islamica ed ebraica. Ai detti soggetti è pure applicabile il menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza scolastica tutta, con le sostituzioni e le quantità indicate negli allegati.
8. L'Affidataria dovrà garantire la erogazione del menù compatibilmente con le scelte di alimentazione vegetariana, nell'allegato sono indicate le sostituzioni da apportare per tutte le utenze.
9. L'Affidataria dovrà, altresì, attenersi al protocollo dietetico per patologia specifica di cui all'allegato C ed eventualmente verificare con il medico scolastico.
10. L'Affidataria dovrà predisporre "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, patate bollite o verdura e una porzione di prosciutto crudo, bresaola o petto di pollo. Le suddette richieste degli utenti non potranno protrarsi per oltre due giorni senza che vi sia una idonea certificazione medica.
11. E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:
 - Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto.
 - Interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.
 - Avaria della struttura di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione all'Ente. In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di uno o più pietanze previste dal menù (allegato b), l'Ente, sentita la Commissione di controllo, valuterà eventuali proposte sostitutive, con relative ricette contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

12. Struttura del menù

Il pranzo: un primo piatto, un secondo con contorno, pane e frutta fresca o yogurt, acqua oligominerale.

Cestini freddi: un panino con prosciutto cotto o un panino con formaggio (scuole materne), un panino con prosciutto cotto e un panino con formaggio (scuole elementari e medie), un frutto, un succo di frutta o yogurt.

13. Quantità in volumi e in pesi

L'Affidataria deve predisporre una tabella, relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte da valere quale misura da osservarsi dal personale addetto nella fase di distribuzione, in modo che sia

garantita la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. La tabella *de qua* dovrà essere tenuta esposta permanentemente nei centri di refezione.

Art. 5

CONDIZIONI DELLA FORNITURA

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, l'Affidataria deve essere avvertita con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo può essere richiesto all'Ente Committente.

Analogamente, in caso di sciopero del proprio personale, l'Affidataria deve dare comunicazione a questo Ente con 24 ore di anticipo, garantendo un pasto freddo concordato con il responsabile del servizio mensa.

Tale situazione non può protrarsi per più di tre giorni consecutivi, oltre detto termine l'Affidataria dovrà preparare, confezionare e distribuire comunque dei pasti caldi.

Art. 6

ONERI A CARICO DELL'AFFIDATARIA

Nello specifico l'Affidataria dovrà:

- a) Preparare i pasti giornalmente nella specifica struttura di cui al precedente art. 6, nel rispetto della normativa vigente per il settore alimentare, con particolare riferimento al REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- b) Preparare, nel rispetto delle medesime normative, eventuali diete particolari su segnalazione del medico curante e/o del Servizio Pubblico in presenza di allergie, intolleranze alimentari, altresì, tenendo conto delle scelte operate da soggetti appartenenti a comunità religiose diverse.
- c) Osservare scrupolosamente l'orario di fornitura dei pasti agli alunni secondo le indicazioni delle Autorità Scolastiche locali e/o del Comune;
- d) Provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti;
- e) Porre scrupolosa attenzione a che i pasti corrispondano, come detto, per quantità e qualità a quelli previsti nelle diete (menù) e nei relativi ricettari allegati al presente capitolato di appalto e che la ditta si obbliga a rispettare (allegati A e B);
- f) Porre scrupolosa attenzione che le derrate alimentari siano di qualità, e conformi alle norme stabilite dalle leggi in materia;
- g) Provvedere a preparare quotidianamente le sale di refezione delle scuole materne, elementari e medie e servire i pasti agli alunni;
- h) Provvedere alla pulizia giornaliera dei locali cucina e dei locali adibiti a mensa;
- i) Provvedere all'acquisto e alla tenuta dei materiali necessari quali vettovaglie stoviglie e materiali per la pulizia;
- j) Provvedere al trasporto dei pasti con propri mezzi idonei presso i terminali di consumo e, per gli assistiti del servizio sociale, presso il loro domicilio;
- k) Adottare ogni misura per garantire ottimali condizioni igienico-sanitarie;

- l) Stipulare contratto di assicurazione di Responsabilità Civile a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti, incidenti nelle mense e nei locali di pertinenza, con massimale minimo di € 500.000,00 per danni alla persona;
- m) Sostenere gli oneri retributivi e contributivi a carico del personale impiegato;

Art.7

Tutela dei lavoratori

Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del seguente appalto, l'Affidataria è obbligata ad applicare integralmente nei confronti del personale impiegato, di cui deve fornire dettagliato elenco nominativo con relative qualifiche professionali, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro e negli accordi locali integrativi in vigore per i dipendenti delle aziende di ristorazione collettiva e/o altra normativa contrattualmente in vigore per tale categoria di lavoratori. L'Affidataria si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti tra i soci.

L'Affidataria stessa è tenuta, altresì, ad assicurare le persone utilizzate contro eventuali infortuni o per altre responsabilità connesse allo svolgimento del servizio, nonché all'adempimento di tutti gli obblighi previdenziali ed assistenziali a ad ogni altro connesso.

Inoltre essa risponde direttamente e indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare all'Ente ed a terzi, oltre che, ovviamente, ai destinatari del servizio.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, relativamente alla conservazione del posto di lavoro, saranno applicate le norme di legge dei contratti di categoria vigenti in materia e di tutte le condizioni di miglior favore di godimento.

Art. 8

Particolari norme igienico-sanitarie

Per l'espletamento del servizio si dovranno rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia e, in particolare, deve essere assicurato il massimo dei requisiti igienici:

- Degli ambienti, in cui sono conservati, preparati, distribuiti e consumati gli alimenti ed i pasti;
- Degli automezzi sui quali sono trasportati le derrate alimentari e/o i pasti cotti e/o confezionati;
- Dei recipienti in cui gli stessi sono conservati, preparati, trasportati e distribuiti;

tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità, igienico-nutritivi ed organolettici. E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti. Il personale adibito dei cibi freddi e sporzionatura dovrà far uso di mascherina e guanti monouso. Una volta preparata per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze, nei giorni successivi. Le carni, le verdure, i salumi, e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti e comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia

immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta sul detto contenitore. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto degli alimenti o con pellicola alimentare. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo con olio extra vergine di oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

- Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata;
- Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
- Legumi secchi: a mollo per 12 ore con un ricambio d'acqua.
- I prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C. e + 4°C.
- Tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a congelazione ad eccezione delle verdure non a foglia;
- La preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui verrà consumata.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate in acqua acidulata.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura.
- La porzionatura di salumi e di formaggi andrà effettuata nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- Le frittture vanno realizzate nei forni a termo convenzione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrosti, roast-beef, lessi e brasati) il giorno precedente la distribuzione, purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido della temperatura secondo le norme vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa fra 1° C. e 6° C. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti a temperatura ambiente o in celle frigorifere. I detergenti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, ove disponibili sono da usare prodotti ecocompatibili. I detersivi e i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in apposito locale e comunque separati dalle derrate alimentari. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno

sempre essere contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta. Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve far uso di detersivi dovrà indossare i guanti. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione. Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione. Il personale che effettua pulizia e lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quello indossato dai magazzinieri, addetti alla distribuzione e addetti alla preparazione degli alimenti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido di cucina negli scarichi fognari. Per gli oli esausti ci si dovrà attenere alla relativa normativa vigente. I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta. Le Spese per il servizio di ritiro sono a carico dell'Affidataria. I servizi igienici dovranno essere riposti negli appositi armadi. Deve essere impiegato sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina coperta, dispensatori di carta asciugamani. Tutto il personale addetto che in qualsiasi modo, diretto o indiretto, accede al contatto con il cibo, deve tassativamente osservare, oltre le indicazioni sopra espresse, le norme sanitarie afferenti al servizio in oggetto e deve essere munito del prescritto libretto sanitario.

Art.9

CONTROLLI

- 1) E' Facoltà dell'Ente Committente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, ma sempre compatibili e legali, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Impresa appaltatrice alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.
- 2) L'Affidataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati del controllo dall'Ente ed ai componenti la Commissione Mensa, costituita con regolare atto, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali cucina, refettori ed ai magazzini e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione richiesta.
- 3) I documenti amministrativi, fiscali e sanitari relativi alle derrate alimentari, al diagramma del flusso di produzione, alla individuazione dei punti critici di controllo, all'elenco dei rischi e delle misure correttive, al piano di sanificazione ambientale, al piano di formazione del personale, dovranno essere tenuti presso il centro refezione ed esibiti su richiesta del personale addetto al controllo.
- 4) Gli organi preposti effettueranno controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, purché conforme a legge, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. Per quest'ultima ipotesi, il prelievo sarà fatto esclusivamente da personale abilitato e con le modalità prescritte dalla legge e regolamenti sanitari. I componenti degli organi di controllo devono essere muniti di tessera fornita dall'Ente e dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice, copricapo e mascherina monouso.
- 5) I tecnici incaricati dall'Ente e così i componenti la Commissione Mensa sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'affidataria. Il personale dell'Affidataria non deve interferire sulle procedure di controllo.

- 6) I controlli effettuati potranno dar luogo al "blocco di derrate". Gli organi proposti provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'Ente committente provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Affidataria; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'Affidataria verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione della penalità di cui all'articolo 13bis della convenzione. Una campionatura completa del menù giornaliero deve essere conservata, secondo le modalità indicate dalla ASL di competenza, per 48 ore dal consumo, per eventuali controlli.
- 7) L'Ente farà pervenire all'Affidataria, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'Affidataria, in relazione alle contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'Affidataria, in relazione alle contestazioni mosse è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 10 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Ente procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste all'articolo 13bis della convenzione. L'Ente potrà inoltre far pervenire all'Affidataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 10 giorni dalla data della contestazione. Entro tale termine, l'Affidataria potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.
- 8) L'Affidataria dovrà attuare procedure di controllo del processo di produzione, in linea con il sistema HACCP, i cui esiti dovranno pervenire alle autorità competenti e all'ente Committente.
- 9) Quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare, con le modalità specificate nel precedente comma 4 del presente articolo, periodiche analisi chimiche e microbiologiche per verificare la rispondenza delle qualità delle derrate i requisiti richiesti, nonché controlli attraverso i competenti servizi della ASL RM/F sulle condizioni igieniche dei locali durante l'espletamento del servizio.

ART. 10 GARANZIE CONTRATTUALI E PENALI

L'Affidataria deve scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato, nelle tabelle dietetiche e nei ricettari allegati, impiegando sempre derrate di primissima qualità.

A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 9 sono indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità e quantità dei pasti forniti e sono estesi in tutti i luoghi di lavoro dove vengono consumati.

L'ente in caso di accertamento disservizio, in precedenza contestato ed in risultanza di avvenuta controdeduzione, procedere alla applicazione della penalità nelle misure previste all'articolo 13bis della convenzione.