

CITTÀ DI CHIERI

Provincia di Torino
Via Palazzo di Città n. 10 - 10023 CHIERI
C.F. 82000210011

telefono (centralino) 011.9428.1
telefax 011.947.0250
P.IVA 01131200014

Area Servizi Educativi Servizio Sistema Educativo

**GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA
E SECONDARIA DI 1° GRADO, PERSONALE DOCENTE,
CENTRI ESTIVI, ASILO NIDO COMUNALE**

Anni scolastici 2010/2011, 2011/2012

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I

CONDIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell'Appalto e tipologia del servizio

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate nella refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, e l'asilo nido nell'ambito del territorio del Comune di Chieri.

L'appalto in oggetto comprende:

- **Scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di 1° grado e Centri estivi:** prenotazione informatizzata, preparazione dei pasti presso il centro di cottura dell'Impresa aggiudicataria (nel seguito I.A.), confezionamento, veicolazione e distribuzione, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro) secondo le modalità tutte indicate nel presente Capitolato; nonché le pulizie e il riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. I pasti preparati sono trasportati col sistema del legame fresco-caldo in multirazione e, nel caso delle diete speciali, in monorazione col legame refrigerato, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente;
- **Asilo nido:** fornitura derrate crude e gestione della cucina interna dell'asilo nido comunale "Cucciolo" comprendente gli ordini delle derrate alimentari, la gestione della dispensa, la preparazione, il confezionamento, il porzionamento dei pasti, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, nonché la pulizia e il riassetto della cucina e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, rimozione rifiuti con raccolta differenziata.
In caso di inagibilità temporanea della cucina del nido comunale l'I.A. provvederà all'invio di pasti veicolati. Qualora si verifichi l'esigenza dei pasti veicolati l'I.A. dovrà attenersi a quanto specificatamente previsto dal presente Capitolato per i pasti di cui al comma precedente.

L'Amministrazione Comunale (individuata in seguito come A.C.) si riserva di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'art. 3 del presente Capitolato e/o per ulteriori attività promosse del Comune.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia d'utenza e secondo le prescrizioni e standard tutti elencati nei successivi articoli del presente capitolato che costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'Appalto della gestione del servizio in oggetto ha durata **di anni 2 (due)** e precisamente per gli anni scolastici 2010-2011 e 2011-2012, (dal 1 settembre 2010 ad 31 luglio 2012). A totale discrezione dell'A.C. e con atto motivato da parte del Dirigente Responsabile dell'Area dei Servizi Educativi, e non prefigurando alcun diritto in capo alla I.A., in caso di risultati positivi dell'Appalto e ad una valutazione di convenienza economica, si riserva la facoltà di ripetizione del servizio, di anno in anno, **(per ulteriori 2 anni complessivi)** ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs n. 163/2006.

Il servizio dovrà essere fornito tutti i giorni del calendario scolastico e di funzionamento dell'asilo nido e durante il periodo di svolgimento di ulteriori attività promosse dal Comune (es. attività estive).

Le date esatte di inizio e di fine dell'anno scolastico, delle attività estive di cui sopra ed il numero esatto delle strutture scolastiche alle quali dovrà essere garantito il servizio di

ristorazione per ogni periodo dell'anno, saranno di volta in volta comunicate dall'A.C. senza che ciò costituisca causa di indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'I.A..

L'erogazione dei pasti deve essere garantita per ogni giorno della settimana dal lunedì al venerdì compresi, negli orari e nei turni di servizio richiesti da ogni singola Direzione Scolastica ed in accordo con l'A.C..

Art. 3 - Tipologia dell'utenza e sua dimensione presunta

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita da:

- alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e dell'asilo nido comunale,
- personale docente delle scuole e personale dell'asilo nido, animatori/educatori,
- eventuali ospiti autorizzati dall'A.C..

Il personale scolastico non avente diritto al pasto gratuito, potrà usufruire del servizio previa richiesta di autorizzazione all'A.C.. Il pagamento del pasto dovrà essere direttamente effettuato alla Ditta aggiudicataria a cura dell'Istituzione Scolastica.

Le sedi scolastiche e quella dell'asilo nido nelle quali si svolge il servizio con l'indicazione del numero presunto dei pasti sono indicati nel prospetto che segue:

DENOMINAZIONE	SEDE	n° presunti pasti alunni	n° presunti pasti insegnanti	Totale
SCUOLE DELL'INFANZIA				
Celestina Costa	Via B.Croce, 5	115	7	122
B.go Venezia	Via Bersezio, 10	75	5	80
P.ta Garibaldi	Str. Della Serra, 1	145	10	155
Tamagnone	Via Tamagnone, 8	130	7	137
Lazzaretti	Via Lazzaretti, 12	60	3	63
Maddalene	Via Bonello, 2	58	4	62
Maddalene	Str.Cambiano, 210	40	2	42
SCUOLE PRIMARIE				
Pellico	P.zza Pellico, 2	160	9	169
B.go Venezia	Via Bersezio,6	250	13	263
N.S.Scala	Via N.S.Scala, 77	380	26	406
Fea	Via F.Ili Fea, 3	320	17	337
Maddalene	Via Bonello, 2	157	9	166
Pessione	Via Pennazio, 21	70	4	74
SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO				
Oscar Levi	P.zza Pellico, 2	60	3	60
Quarini	Via Monti - Reg. Gioncheto	80		80
ASILO NIDO Cucciolo	Via Turati, 1	78	17	95
	Totale	2178	136	2314

Il numero dei pasti riportati nello schema di cui sopra é puramente indicativo perché la fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.

Il quantitativo effettivo dei pasti consumati annualmente potrà subire variazioni perché subordinato non solo al numero degli utenti che giornalmente richiederanno il servizio ma anche ad eventuali modificazioni del numero delle classi, plessi scolastici o della struttura oraria delle classi a tempo pieno e tempo modulare introdotte negli istituti scolastici chieresi o nell'asilo nido o nei centri estivi comunali senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare alcuna pretesa nei confronti dell'A.C..

Art. 4 – Cause di sospensione del servizio e variazione dell'entità delle prestazioni

Il servizio potrà essere **sospeso con preavviso** per:

- Consultazioni elettorali,
- Assemblee sindacali o sciopero del personale della scuola o dell'asilo nido e Docenti,
- Gite/Uscite didattiche scolastiche.

Il servizio potrà essere **sospeso senza preavviso** in caso di ordinanze di chiusura per calamità naturali o inagibilità dei locali scolastici o altri eventi imprevedibili.

Le Dirigenze scolastiche e dell'asilo nido dovranno far pervenire comunicazione scritta tassativamente entro n. 4 giorni dalla data delle assemblee sindacali, scioperi, gite direttamente alla Ditta Aggiudicataria unitamente all'Ufficio Ristorazione Scolastica del Comune di Chieri.

In casi di scioperi del personale della Ditta aggiudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio l'A.C. e/o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di n. 6 giorni.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, non imputabili a negligenza da parte della I.A. o al di fuori del suo controllo, l'I.A. si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato secondo il piano di emergenza presentato in sede di gara.

Le prestazioni oggetto del servizio potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'A.C., per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la I.A. possa sollevare eccezioni di sorta.

Art. 5 - Subappalto

E' vietato subappaltare qualsiasi operazione inerente la preparazione e confezionamento dei pasti.

Il subappalto di altre parti del servizio dovrà essere preventivamente autorizzato dall'A.C..

Art. 6 – Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato e nei vari allegati, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. I corrispettivi offerti in sede di gara non potranno subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo quanto disposto nel successivo articolo 7.

Art. 7 – Revisione dei prezzi

Per ogni anno scolastico di durata del contratto dopo il primo, si potrà procedere, su richiesta dell'I.A., alla revisione periodica del prezzo con applicazione dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività rilevato dall'ISTAT, abbattuto del 30% (trenta per cento).

Art. 8 – Pagamenti

I pagamenti avverranno nel termine di 30 giorni fine mese data ricevimento fattura (attestata dal timbro a datario del protocollo Generale dell'A.C.) e previa apposizione del visto di regolarità della prestazione a cura dei funzionari responsabili. Il pagamento delle fatture avverrà a mezzo mandato al Tesoriere comunale. Per i mandati di pagamento a mezzo bonifico bancario, il tesoriere Comunale applica una commissione variabile a seconda dell'importo del bonifico, nei confronti dei fornitori dell'A.C. che hanno un appoggio bancario presso altri istituti di credito. I pagamenti del mese di dicembre sono eseguiti entro il 15 del mese di gennaio

dell'anno successivo. Le singole procedure di liquidazione prevedono l'effettuazione, a cura dell'Ente appaltatore, dei controlli preventivi previsti dalle vigenti norme di contabilità pubblica ed inoltre il pagamento di ciascuna fattura è subordinato alla verifica positiva del DURC (Documento unico di regolarità contributiva), in corso di validità. Le fatture dovranno essere compilate indicando separatamente il numero dei pasti degli alunni e degli adulti e distinte per ogni ordine di scuola.

Sarà fatturato il numero dei pasti ordinato e consegnato alle scuole (coincidente con quello prenotato giornalmente) e per quelli ordinati e prenotati presso l'asilo nido (coincidenti col numero dei pasti prenotati il giorno precedente entro le ore 11,00) come meglio esplicitato all'art. 18.

Art. 9 – Spese

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di appalto, bolli, diritti, nessuna esclusa o eccettuata, ed ogni altra imposta e spesa inerente l'esecuzione del servizio.

Art. 10 – Cauzione definitiva

L'I.A., entro la data della stipula del contratto, costituisce una cauzione del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, a norma della legge 10 giugno 1982 n. 348, in uno dei seguenti modi:

- contanti o in titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato, al corso del giorno di deposito, versati al tesoriere dell'A.C.;
- fidejussione bancaria rilasciata da primaria azienda di credito;
- polizza assicurativa rilasciata da primaria impresa di assicurazione debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.

La cauzione avrà durata pari alla durata del servizio e deve contenere la clausola di pagamento entro QUINDICI giorni a semplice richiesta dell'A.C., con esclusione del beneficio della preventiva escussione e potrà essere svincolata solo dietro espressa comunicazione da parte dell'A.C..

E' facoltà dell'A.C. rivalersi sulla Ditta per qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione della I.A., compresa la mancata restituzione dei mobili ed immobili affidati o il loro deperimento oltre quanto conseguente al normale utilizzo.

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 11 – Consegna alla Ditta Aggiudicataria di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'A.C. mette a disposizione dell'I.A., in comodato d'uso gratuito, i locali adibiti al servizio nel suo complesso di cui all'allegato n. 10 del presente capitolato, costituiti da:

- locale cucina dell'asilo nido e locali di porzionamento delle sedi scolastiche con gli annessi locali ad uso esclusivo (servizi igienici e spogliatoi del personale, ecc.) con i relativi impianti, attrezzature, utensili e arredi già esistenti e allo stato in cui si trovano.
- i locali adibiti a refettorio e corridoi pertinenti delle sedi scolastiche, in uso non esclusivo oltre, ove previsto da programmazione educativa specifica, gli spazi aula delle scuole dell'infanzia.

Sono altresì affidati alla I.A. i terminali di prenotazione Zucchetti mod. GONG P2 nei diversi plessi scolastici come da inventario allegato al presente capitolato, atti alla rilevazione informatizzata delle presenze giornaliere, ed i tre terminali di Ricarica Ingenicò mod. 5100 nei punti di ricarica ubicati nel Palazzo Comunale e presso Equitalia di p.zza A. Mosso a Chieri.

Sono a totale carico dell'impresa la fornitura, la sostituzione e l'integrazione in tutte le sedi di attrezzature, compresa la modalità self service nelle scuole primarie e secondarie di primo grado, (linea self service, banchi termici, contenitori termici, carrelli termici, elettrodomestici, abbattitori, scolavassoi, terminali di prenotazione e ricarica, ecc.), di materiali (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria, vassoi per la modalità self service, bilance, pattumiere con comando a pedale, materiali di consumo a perdere, ecc..) e di arredi (armadi, armadietti per il personale, sgabelli, scaffalature, zanzariere, ecc..) che si rendessero necessarie durante la gestione per il corretto funzionamento del servizio.

A titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglie, stovigliato plastico monouso a perdere per alimenti riciclabile (secondo le norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti e preventivamente concordato con l'A.C), conforme a quanto previsto nelle tabelle merceologiche presenti nel capitolato. Le stoviglie per gli asili nido devono essere di misure idonee alla manualità dei bimbi utenti e il materiale, comprese le posate, deve essere resistente, assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

La I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto che dovranno essere restituiti al termine del contratto stesso, nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti, salvo il normale deperimento d'uso, con le modalità meglio descritte all'art. 13.

Il rischio di eventuali furti o sottrazione, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'I.A.

La consegna dei beni sarà effettuata con appositi verbali, redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante dell'I.A. prima dell'inizio del servizio. Il relativo aggiornamento dell'inventario verrà redatto e sottoscritto contestualmente da entrambi i contraenti.

Tutto il materiale avuto in consegna dall'I.A. si intende funzionante ed in buono stato. Tutte le eventuali nuove attrezzature e arredi (sia sostituiti che integrati), conformi a quanto previsto dalla vigente normativa, diverranno di proprietà comunale al termine del contratto. Tali integrazioni saranno inserite all'interno dei beni mobili dell'Inventario Comunale generale.

Dopo la consegna delle strutture, impianti, attrezzature e arredi, l'I.A. dovrà provvedere all'eventuale adeguamento delle stesse alle norme vigenti, con particolare riguardo al D.Lgs. 37 del 22 gennaio 2008, al Reg. (CE) n° 852 e al D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'I.A. si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata del contratto, a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 12 - Oneri a carico dell'A.C.

Rimangono in capo all'A.C.:

1. fornire i locali per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato di cui all'art. 11,
2. fornire le utenze energetiche ed idriche,
3. provvedere agli interventi di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti,
4. fornire tavoli e sedie per i refettori,
5. fornire una postazione lavorativa presso gli uffici comunali per ospitare la dietista nei momenti individuati dall'art. 24, punto 4°, comma VIII.

Art. 13 – Gestione dei beni e riconsegna

A richiesta dell'A.C., in qualsiasi momento ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C..

Eventuali sostituzioni (in caso di guasti irreparabili) o reintegro di materiale, che si rendano necessari per il corretto funzionamento del servizio, sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente entro 10 giorni dalla data di riscontro. Nel caso di sostituzione, debitamente autorizzata dall'A.C., dovrà essere privilegiato il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza dalla parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitando alla stessa la spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale, che verrà recuperato, defalcandolo, dall'importo della fatture pasti del mese successivo (fatto salvo l'applicazione dell'art. 68 del presente capitolato speciale).

Alla scadenza del contratto l'I.A. è tenuta a redigere e a fornire all'A.C. un inventario finale di tutte le attrezzature, gli arredi, gli utensili presenti nella cucina del nido, nei locali di porzionamento, nei locali ad uso esclusivo (servizi igienici e spogliatoi del personale), e nei refettori, indicando lo stato di conservazione degli arredi e lo stato di funzionamento di ogni impianto e attrezzatura. L'I.A. è tenuta a ripristinare le attrezzature, gli arredi, i complementi d'arredo e gli utensili eventualmente mancanti o danneggiati.

Art. 14 –Accessi

L'I.A. dovrà dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo e ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi nell'asilo nido non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo.

L'A.C. potrà autorizzare i componenti del Comitato di Refezione ad effettuare visite presso i punti di distribuzione e presso il centro di cottura dell'I.A. dandone comunicazione all'I.A.

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

Art. 15 – Manutenzioni

Sono a carico dell'I.A. gli oneri connessi:

- alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti,
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e arredi della cucina del nido, dei locali di porzionamento e dei locali ad uso esclusivo dell'impresa (servizi igienici e spogliatoi del personale ecc.).

Gli interventi di manutenzione ordinaria devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione Programmata da presentarsi da parte dell'impresa prima dell'inizio del servizio.

Il piano deve prevedere l'attuazione degli interventi annuali entro il primo trimestre di ogni anno scolastico; evidenza degli interventi (registrazione dell'effettuazione ed esito) deve essere presente nel Manuale di autocontrollo e conservata nelle sedi scolastiche a cura del personale dell' I.A.. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici a uso casalingo utili alla preparazione di piccole quantità per i pasti degli asili nido.

L'I.A. deve segnalare tempestivamente alla A.C. qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento di impianti e attrezzature indipendentemente dalle cause che possono averli determinati e provvedere al più presto all'intervento di riparazione servendosi dell'ausilio di ditte specializzate nel settore.

Nella cucina del nido, nei locali di porzionamento e negli spazi ad uso esclusivo dell'impresa, a meno di impedimenti dimostrabili attraverso comunicazione scritta, non dovranno trascorrere più di 3 giorni lavorativi tra quello in cui avviene la rilevazione del guasto e quello dell'intervento di riparazione che dovrà essere effettuato in conformità con tutte le norme vigenti in materia.

A titolo esemplificativo s'intendono operazioni di manutenzione a carico dell'I.A.:

- a)** riparazione e/o sostituzione delle rubinetterie e relativi accessori;
- b)** pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizie e sostituzione periodica di filtri e cappe, pulizia di ventilatori, pulizia di cappe di aspirazione
- c)** sostituzione di lampadine ad esclusione dei corpi illuminanti;
- d)** riparazione e/o sostituzione di piastrelle di rivestimento, di maniglie, di zoccolini, di serrature, di zanzariere, di tende veneziane;
- e)** riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- f)** interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione di circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- g)** interventi sulle apparecchiature di cottura nell'asilo nido;
- h)** interventi su tutte le attrezzature per la distribuzione;
- i)** interventi su tutte le attrezzature per il lavaggio;

Sono a carico dell'impresa gli oneri connessi ad eventuali operazioni di trasloco/spostamento di attrezzature, arredi e utensili in occasione dell'esecuzione di lavori di competenza comunale o a seguito di eventuali traslochi o ampliamenti e/o costruzione di plessi scolastici.

La rottamazione delle attrezzature e arredi sostituiti dovrà essere effettuata dall'I.A. previa comunicazione all'A.C. e conseguente modifica inventario.

L'impresa, annualmente, dovrà fornire alla A.C. un riepilogo scritto elencante tutti gli interventi di manutenzione effettuati con riferimenti precisi all'oggetto, all'ubicazione e alla natura dell'intervento.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza degli impianti e delle attrezzature relativamente alla sicurezza.

Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti di competenza della A.C., l'I.A. deve comunicare tempestivamente per iscritto all'A.C. stessa i motivi della necessità di intervento straordinario.

Qualora l'intervento straordinario fosse stato causato da incuria o non tempestivo intervento di manutenzione ordinaria (a carico dell'impresa) l'intero costo dello stesso verrà addebitato all'impresa.

L'A.C. si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto previsto nel Piano di Manutenzione Programmata.

TITOLO III

ONERI SPECIFICI

Art. 16 – Oneri a carico dell'Appaltatore inerenti al servizio

Oltre a quanto previsto in altri articoli del presente capitolato, la I.A. deve provvedere, nello specifico:

Alla gestione informatizzata della prenotazione dei pasti (e delle diete speciali) nelle scuole.

L'I.A., in particolare, provvederà:

- a) a garantire il corretto funzionamento dei terminali atti alla rilevazione informatizzata delle presenze giornaliere nei diversi plessi scolastici e nei punti di ricarica, attraverso un idoneo contratto di manutenzione con la ditta fornitrice.
 - b) a volturare e porre a proprio carico le linee telefoniche analogiche presenti nei plessi scolastici e nel palazzo comunale, che consentono la prenotazione dei pasti giornalieri.
 - c) a dotare i singoli plessi scolastici di card Read/Write per terminali Zucchetti già esistenti, o a banda magnetica, da assegnare ai nuovi iscritti ed in sostituzione di card difettose, nella quantità necessaria richiesta dall'A.C.
 - d) ad aggiornare, entro il prossimo mese di dicembre 2010, il sistema di rilevazione informatizzata nel seguente modo:
 - 1. sostituire i terminali delle presenze giornaliere di rilevazione Zucchetti mod. GONG P2 esistenti con nuovi terminali Pos Ingenicò 5100 o equivalenti;
 - 2. attivare, ove disponibile, presso ciascun plesso scolastico una linea ADSL con le seguenti caratteristiche, in sostituzione della linea telefonica analogica:
 - 2.1 8Mb in Download e 384 Kb in Upload;
 - 2.2 banda minima garantita di 128 Kb sia in Download che in Upload;
 - 2.3 piano tariffario flat.
 - 3. installare presso ciascun plesso scolastico:
 - 3.1 un router non USB con almeno tre porte Ethernet libere e con funzionalità NAT;
 - 3.2 connettere i POS presenti presso il plesso medesimo e altri dispositivi IP di A.C.;
 - 3.3 un Fortigate-50B, o equivalente, coperto da contratto di manutenzione.
 - 4. sostituire le circa 3.000 tessere attuali tipo RW con nuove tessere a banda magnetica con logo dell'Ente, per terminali tipo Pos Ingenicò mod. 5100 o equivalenti.
 - 5. dotare A.C. di idonei "pacchetti SMS", con almeno 10.000 Sms all'anno, per invio all'utenza di solleciti di pagamento, dotando altresì l'A.C. di adeguata piattaforma per l'invio.
 - e) a svolgere attività formativa rivolta agli operatori scolastici, in materia di prenotazione pasti informatizzati, quando necessario.
 - f) nel caso di trasferimento, ampliamento o creazione di nuovi plessi scolastici, la gestione di cui sopra e/o l'eventuale implementazione è completamente a carico dell'I.A.
- **Alla gestione delle pratiche per il rilascio delle DIA**
L'I.A. provvederà a sostenere gli oneri procedurali e i costi afferenti i sopralluoghi da parte delle autorità sanitarie competenti (ASL) per il rilascio delle DIA secondo il D.Lgs. 6/11/2007 n° 193, o per le procedure equivalenti relative alla cucina e locali consegnati in utilizzo. Allo stesso modo dovrà accollarsi i costi relativi alle nuove procedure che entreranno eventualmente in corso durante il periodo di affidamento dell'appalto.
- **Alla gestione amministrativa della richiesta contributi CE/Agea**
L'I.A. provvederà ed effettuare direttamente (da gennaio 2011) tutte le procedure operative necessarie all'ottenimento, da parte dell'A.C., del recupero dei contributi CE/Agea (ex Aima) derivanti dall'applicazione Reg. CE/966/2009 "Aiuto

Comunitario per la cessione di latte e taluni prodotti lattiero e caseari agli allievi delle scuole", e incameramento del relativo importo dei fondi CE assegnati.

Per il periodo settembre-dicembre 2010 l'I.A. dovrà fornire all'A.C. la documentazione periodica consistente nelle fatture/bolle intestate all'impresa, con la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione di pasti, con indicazione della relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e la regolare quietanza o con accompagnamento della prova di pagamento perché la pratica venga espletata a cura dell'A.C.

- **Alla cura puntuale dei rapporti con A.C. e degli Organismi scolastici consistente nella:**
 - a) segnalazione tempestiva all'A.C di guasti e anomalie riguardanti la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e dei locali che possano pregiudicare il corretto e regolare funzionamento del servizio;
 - b) collaborazione a progetti promossi dall'A.C. e dagli enti del territorio;Mantenimento delle azioni rientranti nel Progetto Buon Samaritano (Legge 155/03) di recupero delle porzioni non distribuite di alimenti (pane e frutta) che dovranno essere conservate dalla I.A. in condizioni di sicurezza e conformemente alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati dall'A.C.;
 - c) stampa e consegna dei menù estivo e invernale presso i centri di distribuzione e l'asilo nido ogniqualvolta si renda necessario.
- A fornire adeguata **documentazione** all'A.C. secondo quanto specificato negli appositi articoli ed in particolare, prima dell'avvio del servizio:
 - Il piano di autocontrollo (HACCP);
 - Il piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature;
 - le modalità di gestione delle derrate biologiche;
 - la documentazione riguardante l'organigramma aziendale, l'elenco del personale in servizio nelle sedi chieresi, il piano della formazione e aggiornamento.
 - A fornire, inoltre, durante tutta la durata dell'appalto, la documentazione richiesta nel presente capitolato, secondo le frequenze temporali a fianco di ognuna riportate, nonché tutti i report ed altra documentazione prevista dai progetti aggiuntivi proposti in sede di gara.
 - A indicare all'A.C, prima dell'inizio del servizio, una sede operativa con relativo recapito telefonico a cui fare riferimento per le comunicazioni tra le parti.

Art. 17 – Assicurazioni e responsabilità dell'appaltatore

L'aggiudicatario è responsabile per eventuali danni subiti da persone/cose, beni immobili e mobili, tanto del Comune di Chieri che di terzi, in dipendenza di colpa o negligenza nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato in relazione all'attività svolta (assumendosi anche le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa dell'ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi contaminati od avariati).

In relazione alla responsabilità di cui al comma precedente, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare e a mantenere operante, per tutta la durata del contratto, la polizza di Responsabilità Civile (RCT/O) contratta con una primaria compagnia di Assicurazione che copra i rischi derivanti da responsabilità civile, con massimale non inferiore a € 6.000.000,00, per danni verso Terzi, verso l'Ente, verso i propri dipendenti in ragione delle attività oggetto dell'appalto.

L'aggiudicatario si impegna ad adottare nell'esecuzione del servizio tutti i mezzi, i procedimenti e le cautele necessari al fine di evitare danni ed infortuni ai propri dipendenti o soci lavoratori, nonché a terzi.

La suddetta polizza deve essere trasmessa in copia conforme all'originale prima dell'inizio del servizio, con dichiarazione da parte della compagnia dell'avvenuto pagamento del premio, ferma restando la piena responsabilità per eventuali maggiori danni eccedenti le somme assicurate o rischi esclusi dalle condizioni di polizza. Analogamente, per i premi di rinnovo, dovrà essere trasmessa dichiarazione di avvenuto pagamento.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI LA PRENOTAZIONE, IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 18 – Prenotazione e consegna pasti

a) La prenotazione dei pasti alle Scuole cittadine avviene per via telematica giornalmente, entro un orario concordato tra le parti (compatibile con l'ingresso degli utenti a scuola e l'orario di consegna dei pasti) a cura dell'I.A., tramite il sistema informativo di prenotazione pasti, messo a disposizione dall'A.C., di cui all'art. 16.

Nel caso di malfunzionamento del sistema informativo sarà cura della ditta darne immediata comunicazione all'A.C. e avviare una procedura di emergenza telefonando direttamente alle varie scuole e mettendo in produzione un numero di pasti presunti che saranno reintegrati eventualmente dopo la raccolta dei dati certi. E' compito della I.A. trasmettere tali dati all'A.C. e verificare se la prenotazione telematica è stata "memorizzata" dal server. Saranno fatturati unicamente i pasti forniti agli utenti presenti.

La consegna dei pasti di cui all'art. 3 dovrà essere fatta quotidianamente dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio comunale e dovrà essere garantita secondo i seguenti orari:

- scuole infanzia: tra le ore 11,00 e le ore 11,30;
- scuole primarie: tra le ore 11,00 e le ore 11,40;
- scuole secondarie di primo grado: tra le ore 12,30 e le ore 13,00.

La consegna di frutta, pane e materiale a perdere potrà avvenire tra le ore 9,00 e le ore 11,30. L'A.C. si riserva la facoltà di modificare nel corso della durata del contratto le modalità di consegna dei suddetti alimenti e materiali.

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere effettuate dalle scuole durante l'anno scolastico dovranno essere consegnati tra le ore 7,30 e le 8,00, e comunque in tempo utile per la consegna alla classe prima della partenza della gita.

L'orario di distribuzione dei pasti dovrà rispettare i tempi concordati tra l'A.C. e le dirigenze scolastiche per permettere a tutti gli alunni di usufruire del servizio, anche suddivisi in turni, in relazione alla capienza dei refettori o dei locali destinati al consumo dei pasti.

b) Il numero dei pasti destinati all' **asilo nido** sarà comunicato dall'A.C. entro le ore 11.00 del giorno precedente.

I prodotti alimentari crudi dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a dispensa, presso la cucina dell'asilo nido, a cura dell'I.A., giornalmente dalle ore 7,30 alle 8,00. Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere, ma in nessun caso con frequenze superiori alla settimana.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina dell' asilo nido, avvalendosi del principio della linea fresco-calda o fresco-freddo, da personale adeguatamente formato, fornito esclusivamente dall'I.A. e con derrate approvvigionate dall'I.A.

Nel caso in cui si verifichi un guasto alle attrezzature della cucina che impediscano la produzione giornaliera dei pasti, è consentita temporaneamente la produzione dei pasti presso la cucina centralizzata e successivo trasporto veicolato, previa autorizzazione da parte dell'A.C..

La distribuzione dei pasti, presso l'asilo nido, che viene garantita dal personale dell'A.C., dovrà avvenire secondo i seguenti orari:

GIORNATA ALIMENTARE		
	LATTANTI	DIVEZZI
SPUNTINO	9,00 - 9,30	9,00 - 9,30
PRANZO	11,00 - 11,30	11,00 - 11,30
MERENDA	14,30	15,00

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo è ammesso per qualsiasi motivo, salvo casi documentati e di forza maggiore.

c) Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data di inizio del trasporto, generalità del concessionario e del cedente, descrizione della natura, qualità e quantità dei beni ceduti. Il personale addetto al ritiro dovrà firmare per ricevuta il suddetto documento, restituendone copia all'I.A..

Art. 19 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al D.M. n. 210 del 15/06/2000, e s.m.i. e al Regolamento CE 852/2004. Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e di evitare la fuoriuscita di alimenti.

I contenitori isotermitici devono essere opportunamente identificabili, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la qualità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Le gastronomiche contenenti vegetali in foglia cotti devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

Il parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 32.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti, inseriti in cesti di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per la quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

Le gastronomiche di acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta devono avere una altezza non superiore a cm 10 per evitare fenomeni di impaccamento; mentre le gastronomiche di acciaio inox con altezza superiore a cm 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 20 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati con pareti interne completamente lavabili e disinfettabili, e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004, e a tutta la restante normativa vigente e dovranno rispettare la vigente normativa di tutela ambientale.

Si specifica che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

E' fatto obbligo provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei refettori, con la descrizione degli orari di carico e scarico, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriale dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione "Comune di Chieri – Refezione scolastica – Trasporto pasti".

Entro il mese di settembre di ogni anno scolastico la I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazioni della targa e dell'intestatario.

Art. 21 – Trasporto materie prime in fase di scongelamento

Per le derrate surgelate destinate alle cucine degli asili nido, l'I.A. ha la possibilità di trasportare alcune materie prime (pesce e verdure) in fase di scongelamento nel rispetto della vigente prassi consentita dagli organi competenti.

Facendo riferimento al parere emesso dalla Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica, Prot. n° 19468/27.001 del 6/12/2002, il trasporto deve essere in tal caso subordinato al rispetto dei seguenti vincoli:

- la temperatura di partenza delle materie prime surgelate deve essere inferiore o pari a - 18°C;
- i prodotti devono essere inseriti in contenitori isotermici;
- il trasporto non può durare più di due ore;
- il trasporto deve essere effettuato con automezzi coibentati;
- la temperatura delle materie prime surgelate all'arrivo (cucina periferica) non deve essere superiore a - 8°C;
- l'utilizzo delle materie prime deve avvenire obbligatoriamente entro la mattinata;
- non è consentita la conservazione di materie prime per periodi più lunghi di quelli strettamente necessari alle preparazioni del giorno.

Il piano di autocontrollo aziendale deve specificatamente prendere in considerazione e validare la fase di cui sopra. L'attività di trasporto in oggetto deve essere chiaramente evidenziata sul documento di trasporto.

Art. 22 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione pasti

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire i pasti nelle sedi scolastiche deve:

- togliersi anelli, braccialetti, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing), non avere smalto sulle unghie,
- lavarsi le mani,
- indossare il camice, guanti monouso, cuffia, mascherina e appositi calzari,
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito rinchiusi e collocati nel contenitore isotermico,
- qualora, a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, garantire l'eliminazione dello stesso obbligatoriamente nel plesso scolastico,
- predisporre un piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposta dalla I.A., al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti.

Il personale addetto alla distribuzione durante il servizio deve inoltre:

- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico in relazione alle grammature previste,
- utilizzare utensili adeguati.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire utilizzando le modalità di distribuzione self-service, ove presente, (primarie e secondarie di primo grado) e/o carrelli termici, messi a disposizione dalla I.A. nei plessi scolastici interessati, in numero congruo.

Nel caso degli asili nido, per quel che riguarda tutte le fasi coinvolte nell'attività di preparazione e confezionamento pasti, si richiede sia rispettato quanto previsto dal Piano di Autocontrollo Aziendale.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 23 – Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio è figura di riferimento per l'A.C. per la gestione del servizio e soluzione delle criticità.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta all'A.C. di qualsiasi variazione organizzativa. Sono inoltre richiesti al responsabile del servizio report da presentare all'A.C. finalizzati ad evidenziare eventuali criticità del servizio, in modo tale da poter intervenire con interventi migliorativi.

In caso di assenza o impedimento prolungato superiore a cinque giorni del responsabile l'I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 24 – Organico

L'I.A. deve assicurare il servizio con proprio personale, sia per la preparazione, la distribuzione e il trasporto dei pasti, che per la pulizia degli ambienti. L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio tenendo conto di tutto quanto previsto dal presente capitolato e dall'offerta presentata in sede di gara e dal seguente art. 25.

L'I.A. deve individuare e comunicare all'A.C., prima dell'avvio del servizio, il nome del responsabile dello stesso, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'impresa in sede di offerta e/o integrato prima dell'avvio del servizio, suddiviso nelle varie sedi di lavoro, in numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo all'A.C., con frequenza semestrale a mezzo lettera o via telefax.

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A.C.. Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno pertanto che l'I.A. non effettui continui spostamenti tra un plesso e l'altro e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

L'A.C. si riserva il diritto di richiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso, l'I.A. provvederà a quanto richiesto, entro il tempo massimo di due giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per l'A.C..

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti e il personale con funzioni di responsabilità sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il

personale dell'A.C. e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'A.C..

La I.A. deve altresì assicurare la figura professionale di dietista, in possesso dei requisiti necessari in base alla normativa vigente, e di comprovata esperienza professionale nella ristorazione scolastica, avente i seguenti compiti:

- predisporre le diete speciali;
- partecipare agli incontri e alle attività del Comitato Mensa;
- concordare con l'A.C. momenti di formazione/informazione ad ogni inizio di anno scolastico per genitori/assaggiatori e membri del comitato di refezione;
- garantire la presenza presso l'Ufficio Comunale competente per incontri individuali con utenti per diete speciali, compresi gli asili nido (minimo 50 ore l'anno concentrate nei periodi di iscrizione al servizio);
- apportare le modifiche al menù introdotte nel corso nell'appalto;
- apportare modifiche, su richiesta dell'A.C. e su sollecitazione del Comitato di refezione e del grado di gradimento, ai menù (e alle relative tabelle dietetiche) per il visto dell'ASL competente.

Art. 25 - Parametri personale/utenti

Il personale addetto alla distribuzione nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di utenti presenti, non inferiore ad un operatore ogni 55 utenti, e un operatore ogni 35 per le scuole dell'infanzia. E' consentita una variazione del 15% nel rapporto numerico di cui sopra utenti/operatore.

Gli addetti alla preparazione dei pasti negli asili nido, di cui uno con qualifica di cuoco, devono essere assegnati secondo i seguenti parametri giornalieri, in modo da garantire la presenza di personale turnante dal ricevimento materie prime fino al riassetto delle cucine dopo la distribuzione delle merende; il numero degli utenti comprende anche gli adulti che usufruiscono del servizio:

- fino a 50 utenti: 2 addetti, per un totale di 10 ore lavorative;
- da 51 a 75 utenti: 2 addetti, per un totale di 13 ore lavorative;
- da 76 a 98 utenti: 2/3 addetti, per un totale di 16 ore lavorative.

In ogni caso l'A.C. si riserva di richiedere integrazione di orario o di personale nel caso in cui le diete speciali e i pasti alternativi siano in numero elevato.

Tenendo conto delle condizioni strutturali delle diverse sedi e dell'organizzazione del servizio i rapporti sopra indicati potranno subire variazioni che dovranno comunque essere concordare e autorizzate dall'A.C. e la cui formalizzazione sia visionabile nel refettorio/cucina.

Art. 26 – Osservanza dei contratti collettivi

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'I.A.. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A.. L'I.A., ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'I.A. si obbliga, inoltre, ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'I.A. è tenuta all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperativa. All'A.C. spetta il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dall'A.C. o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per quanto previsto nel precedente comma, l'I.A. non potrà opporre eccezioni all'A.C., né avrà titolo al risarcimento di danni.

L'I.A. si impegna ad assorbire il personale dell'impresa cessante, impegnato nell'erogazione del servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti collettivi di lavoro delle categorie interessate.

Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico dell'I.A., essendo l'A.C. sollevato da ogni tipo di responsabilità.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l'A.C. deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

Art. 27 - Rispetto norme in materia di lavoro, privacy e obblighi del personale

Il personale impiegato deve avere adeguata professionalità, deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale previste dalla normativa vigente.

Il personale inoltre è tenuto al rispetto delle disposizioni in materia di privacy, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003, per le funzioni strettamente connesse allo svolgimento del servizio ed in particolare è obbligato alla riservatezza rispetto ai dati personali di utenti, notizie e informazioni di cui venga a conoscenza durante lo svolgimento dell'attività.

Il personale in servizio dovrà indossare una divisa fornita dall'I.A. prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene ed esporre apposita tessera di riconoscimento fornita dall'I.A., corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008.

L'I.A. deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuali come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza da indossare durante le ore di servizio. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

L'I.A. è tenuta inoltre a fornire mascherine (da utilizzare soprattutto in caso di raffreddore) e guanti monouso, da utilizzare in particolare durante la lavorazione dei piatti freddi.

Art. 28 – Formazione

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle normative vigenti inerenti il servizio e circa le modalità previste nel contratto per adeguare le attività e le procedure agli standard di qualità richiesti dall'A.C..

A tali corsi potrà partecipare anche l'A.C. attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà preventivamente gli uffici preposti circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

Art. 29 - Disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, l'I.A., nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge – generali e speciali - esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'I.A. deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dall'A.C., in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D.Lgs. n. 81/2008, che, allegato al presente capitolato d'appalto, indica le

misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento potrà essere aggiornato dall'A.C., anche su proposta dell'I.A., da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione e a seguito della valutazione dell'A.C..

L'I.A. è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire all'A.C. di aggiornare il DUVRI. Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetta l'I.A. nell'eseguire il servizio, la stessa entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi, alla luce del quale deve provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

L'I.A. si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, l'A.C. in merito alla sorveglianza delle attività;
- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;
- deve inoltre mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- deve comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

L'I.A., entro 15 giorni dall'inizio del servizio, deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine l'I.A. dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

Ogni dipendente dell'I.A. dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio. Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto.

Il Piano di evacuazione redatto dall'I.A. dovrà obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il Piano di evacuazione del plesso scolastico. E' fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione fatte nei plessi scolastici.

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 30 – Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30/4/1962 e suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/3/1980 e successive modifiche, ai reg. CE n. 178/2002, 825,853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Reg. CE n. 834/2007, Regolamento n. 1804/99, Regolamento CE n. 331/00, Regolamento CE n. 1437/00, Regolamento Ce n. 2020/00, D.Lgs. n. 2020/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazione a lotta integrata si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati. A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

Art. 31 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Tutti i prodotti alimentari impiegati e direttamente forniti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche (allegato n. 3) e ai limiti di contaminazione microbica (allegato n° 6), come previsto dalle disposizioni legislative vigenti.

E' fatto obbligo all'I.A., durante lo stoccaggio nei suoi magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati all'A.C. devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati all'A.C..

I prodotti alimentari non conformi devono essere identificabili come "prodotti non conformi" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

L'I.A. dovrà comunicare all'A.C. elenco aggiornato dei Fornitori qualificati e le eventuali variazioni. Le carni rosse devono essere di razza Piemontese come indicato nell'allegato Tabelle merceologiche (all. n. 3).

L'I.A. dovrà attenersi scrupolosamente alla fornitura dei prodotti di derivazione biologica per quanto riguarda frutta e verdura. Sono consentite nel caso di non reperibilità, previa autorizzazione da parte dell'A.C., al massimo quattro variazioni con altri prodotti di provenienza biologica nel mese oppure con prodotti a lotta integrata o in ultima istanza convenzionali: in questi ultimi due casi la sostituzione potrà avvenire per un massimo di due volte al mese.

Negli asili nido l'I.A. deve garantire la fornitura delle derrate biologiche riportate nelle tabelle merceologiche (all. n. 3) e riportanti la dicitura "biologico" oppure l'asterisco (*).

Art. 32 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i, D.Lgs n. 110/92, Reg. n. 178/2002 e D.Lgs n. 114/06 e s.m.i; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione di lingua italiana. Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla I.A. devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

Ogni fornitura di carne bovina destinata agli asili nido deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante la conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche (all. n. 3).

I contenitori isotermici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero di porzioni.

TITOLO VII

TABELLE DIETETICHE – MENU’- DIETE SPECIALI

Art. 33 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù estivo ed invernale (all. n. 1) e nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche (all. n. 2) salvo diverse disposizioni da parte dell’A.C.

Durante il corso dell’appalto potranno essere apportate, da parte dell’A.C., modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l’aggiornamento dei LARN (Livelli Assunzione Raccomandati Nutrienti), nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l’A.C. né l’I.A. abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

Art. 34 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (all. n. 2).

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. In fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione non è consentita una variazione di peso in difetto.

L’I.A. deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singola scuola. All’atto del confezionamento, pertanto, l’I.A. deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente agli asili nido e il peso “a cotto” delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. E’ consentita deroga per quei piatti somministrati a “numero” per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura dell’I.A.. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell’A.C.

Art. 35 – Menù

I menù estivo e invernale per le scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado, sono articolati in quattro settimane; i menù degli asili nido sono articolati in quattro settimane per il periodo sia invernale che estivo, suddivisi per 3 fasce di età: 6-9 mesi/9-12 mesi/12-36 mesi.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, indicativamente dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall’A.C., tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (all. n. 1) o concordati dalle parti.

E’ consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, interruzioni dell’energia elettrica, ect...;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con l’A.C. con comunicazione scritta.

Art. 36 – Variazione del menù

L’A.C. e l’I.A., di comune accordo, a parità di costo, potranno concordare variazioni dei menù e delle modalità di preparazione dei singoli piatti, sulla base del grado di soddisfazione

dell'utenza, rilevato anche attraverso il Comitato di Refezione e le Commissioni Mensa, o su richiesta esplicita da parte dell'A.C.. Modifiche sostanziali apportate ai menù dovranno, in ogni caso, ottenere il parere favorevole del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione).

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'A.C. potrà richiedere all'I.A. un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da sottoporre ad approvazione dal parte dell'A.C.

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve essere preventivamente autorizzata dall'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (all. n. 2).

Art. 37 – Quantità in volume e pesi

L'I.A. dovrà predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione della tabella dovrà essere inviata all'A.C.

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, l'I.A. deve inoltrare all'A.C. entro 15 gg. dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza crudo/cotto. In assenza di parere negativo dell'A.C., tale variazione deve intendersi accettata.

Si richiede che giornalmente venga effettuato dal personale addetto alla distribuzione un piatto-campione per ciascuna componente del menù giornaliero (1° piatto, 2° piatto e contorno) al fine di consentire l'esatta quantificazione del prodotto da distribuire. Tale piatto campione dovrà essere conservato fino al termine della distribuzione giornaliera.

Art. 38 – Composizione del pasto

Menù base - Asilo nido
Spuntino: frullato o frutta di stagione, pane, grissini, acqua
Pranzo: primo piatto
Secondo piatto
Contorno
Pane e grissini, acqua
Merenda: frullato, succo di frutta o frutta di stagione, o yogurt, o latte
acqua minerale naturale cl 25 durante la giornata, cl 50 in estate

A titolo esemplificativo si indicano le seguenti tipologie:

Menù base - Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado (articolato per fasce d'età)
Un primo piatto
Un secondo piatto
Un contorno
Pane o grissini
Frutta di stagione o frutta sciroppata o dolce o yogurt o budino
Acqua minerale naturale cl. 25 nel menù invernale, o erogata dal Servizio pubblico, cl. 50 nel menù estivo o erogata dal Servizio pubblico

Oppure:

Menù con piatto unico
Piatto unico
Contorno di verdure (crude o cotte)
Pane o grissini
Frutta di stagione o frutta sciroppata o dolce o yogurt o budino
Acqua minerale naturale cl. 25 nel menù invernale, o erogata dal Servizio pubblico, cl. 50 nel menù estivo o erogata dal Servizio pubblico

Non è consentito servire il bis del primo piatto (ad eccezione dei passati di verdura) e secondo. E' consentito servire il bis di contorni ad eccezione delle patate.

Su specifica richiesta dell'A.C. la quantità di acqua pro-capite prevista nel menù invernale potrà essere aumentata fino ad un volume pari a cl. 50. L'acqua che accompagna i pasti verrà erogata attraverso utilizzo di acqua di rete del Servizio pubblico.

Sono a carico dell'I.A. le analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente. Dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuate annualmente entro l'inizio di ogni anno scolastico. Dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'A.C..

Competono all'I.A.:

- la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i due litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la miscita (in linea di massima 1 caraffa/4 utenti);
- il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli;
- il lavaggio giornaliero e la disinfezione bisettimanale delle caraffe.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete l'I.A. è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale naturale in bottiglia senza addebito all'A.C.. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo, l'I.A. dovrà fornire preventivamente un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.

Art. 39 - Cestini freddi

L'A.C potrà richiedere alla I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucro per alimenti farciti con gli alimenti di seguito specificati:

Ipotesi n. 1

- 2 panini al Fontal o Berna
- 1 panino alla marmellata
- un succo di frutta da cc.100
- acqua minerale naturale da cl. 50
- una banana
- stovigliato a perdere, posate, tovaglioli e bicchieri

Ipotesi n. 2

- 1 panino al Fontal o Berna
- Focaccia bianca gr. 70
- 1 panino alla marmellata
- un succo di frutta da cl. 100
- acqua minerale naturale da cl. 50
- un frutto di stagione
- dolce
- stovigliato a perdere, posate, tovaglioli e bicchieri

Art. 40 – Pasti sostitutivi

Asili nido

L'I.A dovrà fornire omogeneizzati e creme per la prima infanzia di diverso tipo (riso, multicereali, mais e tapioca...) e brodo vegetale di scorta in caso di assoluta necessità, qualora si verificasse l'impossibilità per i lattanti di consumare gli alimenti previsti nel menù.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 60 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione, con pasto veicolato, come segue:

- verdura cruda in insalata
- minestra di verdura con legumi e cereali
- pane
- frutta

Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 60 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1° piatto

Pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio di servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con una merendina confezionata o con cioccolata in tavolette e pane/biscotti.

2° piatto

- Tonno o formaggio o prosciutto
- Contorno / succo di frutta
- Pane
- Frutta o altro alimento similare, o dessert o merendina confezionata.

Art. 41 – Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari. La predisposizione delle diete speciali deve essere effettuata da parte di una dietista dell'I.A., su istanza dei genitori degli utenti, e redatta entro 3 giorni lavorativi. Ogni dieta dovrà essere redatta in conformità ai contenuti della certificazione medica e riconsegnata all'ufficio comunale competente nei termini.

Ai fini dell'applicazione si precisa quanto segue:

1. nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità grave, dislipidemie, dismetabolismi, ect... dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
Con riferimento alle diete per celiachia e per utenti sensibili (codici rossi, pluriallergici), dovranno essere seguite le seguenti modalità:
 - le derrate alimentari specifiche dovranno essere separate dagli altri alimenti;
 - le preparazioni dovranno essere rigorosamente separate da quelle di altri alimenti;
 - gli addetti dovranno essere dotati di termometri dedicati per la verifica delle temperature;
 - le stoviglie e il pentolame dedicati, dovranno essere risposti in luogo apposito e identificato.
2. Nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico con validità non superiore all'anno;
3. Copia dei certificati medici e delle diete speciali dovrà essere trasmessa al Servizio Comunale competente per l'acquisizione degli atti.
4. L' I.A. sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria;
5. L'I.A. provvederà alla fornitura di tutti i prodotti per celiaci e dei relativi pasti.
6. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato; l'etichetta apposta sulla vaschetta monorazione, riportante nome e cognome dell'utente, deve permettere la corretta identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.
7. L'etichetta, oltre al nome dell'utente, deve precisare anche il contenuto del piatto speciale, qualora lo stesso non sia riconoscibile (es. frullati per non masticanti ecc.)

Le diete calde dovranno essere preparate in legume refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto e conservazione a - 2°C - + 4°. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento della temperatura che, nei punti di distribuzione non dovrà superare i 10°C. Al ricevimento presso le sedi scolastiche, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, tonno, prosciutto) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0° C.;

Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di almeno un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legume fresco-caldo (conservati a +60/65°C);

Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati; in nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati;

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

La I.A. deve garantire la fornitura di menù senza carne di maiale, senza carne e senza carne e pesce, richieste con una autocertificazione sottoscritta da un genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno;

Art. 42 – Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da: pasta o riso in bianco o primo asciutto, da una verdura lessa, da una porzione di bresaola o prosciutto cotto o crudo affettato finissimo, oppure carni bianche (pollo, tacchino) al vapore, frutta di stagione.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di 5 giorni; oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

L'approntamento delle diete in bianco dovrà avvenire secondo quanto stabilito dall'art. n. 41 di cui sopra qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multi razione.

TITOLO VIII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 43 – Organizzazione del lavoro per la produzione

Il flusso operativo deve avvenire in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni crociate fra i prodotti diversi in lavorazione.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, essere parte integrante del manuale di autocontrollo e/o del manuale della qualità aziendale, compreso il trasporto e lo stoccaggio delle derrate a crudo destinate alla cucina dell'asilo nido.

L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 44 – Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, art. 31 e 51, Reg. (CE) 852/2004 Capitoli IV e X, D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e s.m.i..

Art. 45 - Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare, presso il proprio centro di cottura e presso la cucina dell'asilo nido, due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato (pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù di base), confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Chieri, data del prelievo,) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

I campioni che sono prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva e saranno a disposizione esclusiva dell'A.C. e degli Organi di Controllo Ufficiale.

L'A.C. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 46 – Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente e dai Limiti di contaminazione microbica (all. n. 6) .

Art. 47 – Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, celle e magazzino dell' I.A., e destinati all'A.C., devono essere chiaramente identificabili come "prodotti destinati al Comune di Chieri".

E' fatto obbligo all'I.A. durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a lotta integrata.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Le uova devono essere conservate secondo procedura aziendale. Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

Ogni qualvolta è aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non è immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima (con indicazione della data di apertura)

La protezione delle derrate da conservare dovrà avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso legumi, farina, ecc., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela.

Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogniqualevolta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa dovrà essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto confezionato.

I prodotti semilavorati dovranno essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Per gli asili nido, i prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

Art. 48 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche.

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 49 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale dell'appaltatore dovrà, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Art. 50 – Preparazione

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi ed i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati dovranno essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Art. 51 – Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' consentito lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita dovrà essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure da consumarsi crude sarà tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.
- Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 52 – Linea refrigerata

Sarà ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'A.C., in

seguito alla soddisfacente giustificazione da parte dell'appaltatore, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra e in seguito alla predisposizione da parte della I.A. di adeguata documentazione conforme al Piano di Autocontrollo Aziendale per la produzione dei piatti proposti (diagrammi di flusso, analisi dei rischi ecc.).

Sarà tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 53 – Pentolame per la cottura

Per la cottura dovranno essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non potranno essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 54 – Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari) tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nelle gastronomie, al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

Nei centri di cottura sarà altresì ammesso, con parsimonia, l'uso di olio monoseme di girasole o mais come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità 11.1.1991 n. 1.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 55 – Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di porzionatura, la cucina dell'asilo nido, e quelli di pertinenza del servizio, comprensivi di tutte le spese relative ai prodotti e attrezzature necessari, saranno a carico della I.A. e dovranno essere oggetto di specifica procedura.

L'I.A. è tenuta ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature conformemente alle procedure specifiche indicate nel Piano di pulizia e sanificazione predisposto dalla stessa e consegnato all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

Il piano deve essere corredato da tutta la documentazione tecnica prevista ai sensi delle normative vigenti in materia (schede tecniche e schede di sicurezza, elenco strumenti e attrezzature, ecc.), e dal piano di verifica interno applicato.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti presso l'asilo nido e al termine delle procedure di porzionamento le attrezzature presenti nella cucina e nei locali di porzionamento dovranno essere deterse e disinfettate come previsto in tale piano.

Le operazioni di pulizia da eseguire quotidianamente presso le sedi di consumo dei pasti consistono in sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio e delle aree assegnate, pulizia servizi igienici del personale e degli spazi assegnati ad uso esclusivo.

Inoltre, l'I. A. deve:

1. effettuare le pulizie straordinarie dei vetri interni ed esterni e dei caloriferi:
 - con frequenza mensile, nella cucina dell'asilo nido;
 - con frequenza almeno semestrale, nei locali di porzionamento e nei refettori delle sedi scolastiche,
2. provvedere al lavaggio delle tende presenti nei locali di refezione con frequenza semestrale;
3. effettuare le pulizie straordinarie, in occasione di interventi di manutenzione straordinaria effettuati dall'A.C. sia nella cucina del nido, che nei locali di porzionamento e nei refettori, nonché tutte le pulizie che si rendessero necessarie per cause non prevedibili (allagamenti, infiltrazioni etc.) nei locali assegnati.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico e prima di qualsiasi riapertura dopo le vacanze scolastiche, l'I.A. è obbligata ad eseguire la sanificazione dei locali assegnati dell'asilo nido, in quelli di porzionamento, nelle sedi di consumo e nei locali ad uso esclusivo dell'impresa (servizi igienici e spogliatoi del personale ecc.) e di tutte le attrezzature, arredi ed utensili presenti negli stessi.

Art. 56 – Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi e dei prodotti di sanificazione

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Di tutti i prodotti di pulizia che l'impresa utilizza devono essere trasmesse all'A.C. le schede tecniche di sicurezza.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione di alimenti. Per le attività di pulizia e/o riassetto dei refettori e cucina a fine servizio e/o tra un turno e l'altro il personale dovrà indossare camice o pettorina di colore scuro.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione, cottura, porzionamento e somministrazione, prodotti e strumenti di pulizia di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le attrezzature dei terminali di cottura, refettori e spazi di pertinenza dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A..

Art. 57 – Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici e gli spogliatoi ad uso del personale addetto alla cucina del nido e in servizio presso le sedi scolastiche dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'impresa. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere messi a disposizione dall'impresa dispenser con sapone liquido disinfettante, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e carta igienica. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'appaltatore, e tenuti separati dagli indumenti utilizzati durante le mansioni lavorative.

Inoltre gli addetti dovranno avere cura di separare i camici utilizzati nelle operazioni di preparazione e distribuzione da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione.

Art. 58 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione

L'I.A. deve provvedere con personale o Ditta specializzata a interventi di derattizzazione e disinfestazione nei locali delle sedi di propria competenza soggetti a vigilanza sanitaria. Detti interventi devono essere in n° di 4 (quattro) nell'arco dell'intero anno scolastico ed attivati indicativamente ogni due mesi. Nell'asilo nido, aperto fino a luglio, questi interventi sono portati a n. 5 (cinque). La vigilanza diretta sui locali dell'I.A. è a carico della stessa, questa deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevanza di roditori o insetti.

L'I.A. deve provvedere ad esporre nelle cucine dei nidi e nei refettori delle scuole dell'infanzia e dell'obbligo, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso le cucine dei nidi o il refettorio (o locali annessi) delle scuole del preobbligo e dell'obbligo:

- un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo ferma restando la possibilità da parte dell'A.C. di richiedere gli interventi in oggetto e di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

Art. 59 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Tutti i contenitori dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e dovrà concordare con il soggetto gestore del servizio smaltimento rifiuti le modalità per un ottimale servizio di raccolta.

Al termine del servizio di distribuzione pasti, l'I.A. dovrà provvedere inoltre, in proprio, alla raccolta giornaliera e all'avvio al riciclo dello stoviglie monouso in plastica riciclabile (in uso, in particolare, nelle sedi dove è attiva la modalità self-service). Prima dell'avvio del servizio oggetto dell'appalto l'I.A. dovrà comunicare all'A.C. le modalità di riciclo che intende attuare e l'ubicazione del relativo impianto.

TITOLO XI

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 60 – Diritto al controllo da parte dell’A.C.

E’ facoltà dell’A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli – anche presso il centro di cottura - per verificare la rispondenza del servizio fornito dall’appaltatore alle descrizioni contrattuali del capitolato d’appalto.

In particolare l’A.C. potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, le Tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato, nonché la preparazione dei pasti, la buona conservazione degli alimenti e, in generale, l’applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.

L’A.C. farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l’I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L’I.A. sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell’A.C.

Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 61 – Organismi preposti al controllo

L’A.C. si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

- I competenti servizi dell’A.S.L. territoriale;
- I professionisti, i tecnici e/o specialisti nel settore specificamente incaricati dall’A.C.;
- I funzionari del Servizio comunale competente;
- Il Comitato di Ristorazione scolastica e le Commissioni mensa di ogni singola scuola.

Art. 62 – Controlli igienico-sanitari e dietologici

L’I.A. dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso della DIA come previsto dal D.Lgs. 6/11/2007 n° 193.

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso il centro di cottura, la cucina dell’asilo nido ed i punti di somministrazione saranno a cura dell’A.S.L. territorialmente competente e dei professionisti incaricati con apposito atto dall’A.C.. I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei

Sia l’A.S.L.TO5, sia i professionisti incaricati dall’A.C. potranno conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, e/o su indicazione dell’A.C., l’ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, e a quanto altro fa parte dell’organizzazione del servizio, al fine di accertare l’osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

L’I.A. sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L’A.C. si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batterologiche da parte dei servizi specialistici.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell’accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all’A.C., per le quantità di campioni prelevati.

Art. 63 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera. L'A.C. provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla I.A..

Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate alla I.A. le eventuali spese di analisi di laboratorio, oltre alle penalità previste all'art. 68 del presente capitolato.

Art. 64 – Conformità alle direttive CEE e controlli periodici da parte della Ditta aggiudicataria

La documentazione del Sistema di qualità, derivante dalla certificazione prodotta in sede di gara, deve essere trasmessa all'A.C. prima dell'inizio del servizio in edizione controllata. L'I.A. deve inviare annualmente copia in edizione controllata del Manuale Qualità e delle procedure e fornire evidenza del mantenimento della propria Certificazione di Qualità.

Analogamente, deve essere consegnata, prima dell'avvio del servizio, la documentazione inerente la gestione dei prodotti biologici in regime di Qualità Certificata.

L'I.A. dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

L'I.A. dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori (oltre a quelli eventualmente forniti in sede di gara nel progetto offerta aggiuntivo), l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio competente dell'A.C. all'inizio del servizio. Ogni variazione dei fornitori dovrà essere sollecitamente comunicata per iscritto, con le motivazioni del cambiamento.

Art. 65 – Controllo sul funzionamento del servizio da parte dei rappresentanti dell'utenza

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato anche dal Comitato di Ristorazione Scolastica (comprendente anche rappresentanti dell'asilo nido) e dalle Commissioni Mensa istituite presso le singole scuole che hanno funzione di verifica e di proposta nei confronti dell'A.C..

Il Comitato di Ristorazione scolastica è composto da genitori ed insegnanti, rappresentanti dell'utenza, segnalati e regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche. Esso costituisce un'emanazione degli organismi dirigenti scolastici cui vengono delegate le competenze sulla ristorazione scolastica, ed è organo consultivo dell'A.C. in materia.

Le Commissioni mensa sono costituite dagli insegnanti e dai genitori "assaggiatori" di ogni singola scuola, iscritti in appositi elenchi, depositati presso le direzioni scolastiche e comunicati all'inizio di ogni anno scolastico al Servizio comunale competente. La loro attività di controllo e proposta è autorizzata dalle competenti autorità scolastiche e dalla A.C., ed è definita da un apposito regolamento presente in ogni terminale di distribuzione (allegato n.4).

I membri del Comitato di Ristorazione Scolastica e le Commissioni Mensa potranno effettuare, individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul suo gradimento per proporre migliorie alle preparazioni che risultano meno gradite, sulla sua conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, secondo le modalità previste dal regolamento.

L'A.C., in accordo con il Comitato di Ristorazione scolastica, predisporrà apposita modulistica (scheda di verifica) che metterà a disposizione degli addetti al controllo del servizio (insegnanti e genitori "assaggiatori", funzionari e tecnici dell'Ente), per una valutazione sullo stesso. Tale scheda dovrà essere restituita, sottoscritta, al Servizio comunale competente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti nei confronti dell'Impresa.

L'I.A. si impegna, ad ogni inizio anno, ad organizzare momenti di informazione/formazione e degustazione rivolti ai genitori/assaggiatori (per un minimo di 10 ore l'anno) perché siano in grado di svolgere nel migliore dei modi il loro ruolo.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica e con il Servizio comunale competente.

Le eventuali inadempienze contrattuali e le anomalie riscontrate nell'espletamento del servizio verranno segnalate per iscritto all'Ente. Le inadempienze e le anomalie con carattere di particolare urgenza verranno segnalate tramite modalità indicate dall'A.C. che permettano un tempestivo ed efficace intervento dei professionisti incaricati e dei tecnici e/o dei funzionari comunali competenti.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze dell'I.A. e l'attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

Art. 66 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

L'I.A. deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004 e s.m.i..

Per tutte le scuole e l'asilo nido, la parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione deve essere depositata in copia presso tutte le sedi.

L'I.A. deve inoltrare all'A.C., all'inizio di ogni anno scolastico, in copia controllata, i manuali di autocontrollo del Centro di cottura e della cucina dell'asilo nido; ne dovrà essere inoltrata ogni variazione .

In ogni struttura scolastica deve essere presente un documento nel quale vengono tempestivamente registrate le eventuali non conformità aziendali.

Art. 67 - Prove di cessione a caldo

L'I.A. deve disporre degli esiti di prove di cessione a caldo, effettuate a temperature non inferiori a +80°C, condotte su contenitori destinati al contatto con alimenti durante le fasi di cottura o riattivazione in forni a microonde ed, in particolare, sulle stoviglie destinate alla somministrazione delle preparazioni alimentari (piatti in plastica destinati al servizio o destinati ai pasti dietetici, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici, cucchiari in plastica).

Gli esiti delle prove di cessione a caldo devono essere costantemente aggiornati e consegnati all'A.C. all'inizio del servizio o qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

TITOLO XII

PENALITÀ

Art. 68 – Penalità

In caso di mancata osservanza da parte dell'I.A. delle prestazioni contrattuali, l'A.C. avrà facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela di quanto esplicitato nel presente documento, come indicato nella tabella sottostante.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione a cui l'I.A. si riserverà di documentare la propria contro-deduzione entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della stessa, entro 24 ore nei casi di elevata gravità per la salute degli utenti.

L'A.C. procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti della I.A.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, sarà comminata un'ammonizione al riguardo.

Si elencano le tipologia delle inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione:

		Inadempienza	Importo sanzione
TEMPISTICA	1	Mancato rispetto degli orari di consegna e distribuzione dei pasti per un ritardo superiore a 15 (quindici) minuti dall'orario specificato dall'A.C.	Da € 500,00 a € 1.000,00
QUANTITA'	2	Mancata consegna di pasti interi o parte di pasti	Da € 500,00 a € 5.000,00
RISPETTO MENU'	3	Variazione del menù previsto senza autorizzazione dell'A.C.	Da € 500,00 a € 1.000,00
	4	Mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali	Da € 2.000,00 a € 5.000,00
STANDARD MERCEOLOGICI	5	Grammature inferiori da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche	Da € 500,00 a € 1.000,00
	6	Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti	€ 1.000,00
	7	Mancato rispetto del programma di utilizzo degli alimenti biologici, così come indicato all'art. 31 del presente Capitolato	
	8	Confezionamento e/o etichettatura non conforme alle vigenti normative in materia	€ 1.500,00
IGIENICO-SANITARI	9	Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo	Da € 500,00 a € 5.000,00
	10	Presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti	Da € 500,00 a € 3.000,00
	11	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	Da € 1.000,00 a € 5.000,00
	12	Pulizia dei locali e delle attrezzature di competenza della Ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente	Da € 500,00 a € 2.000,00
	13	Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto	Da € 500,00 a € 2.000,00
	14	Insoddisfazione o mancata esecuzione delle operazioni necessarie alla raccolta differenziata dei rifiuti o riciclo stoviglie monouso	Da € 500,00 a € 1.000,00
	15	Temperature dei pasti non conformi alle prescrizioni del presente capitolato	Da € 500,00 a € 2.000,00
PERSONALE	16	Inosservanza della normativa contrattuale riferita al personale dipendente della Ditta, così come indicato all'art. 26	Da € 1.000,00 a € 5.000,00

		Inadempienza	Importo sanzione
	17	Personale inferiore ai parametri stabiliti e comunque non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio per la distribuzione dei pasti	Da € 1.000,00 a € 3.000,00
MANUTENZIONE E GESTIONE ATTREZZATURE	18	Mancato adempimento degli interventi manutentivi di cui all'art. 15	Da € 1.000,00 a € 2.000,00
	19	Mancata sostituzione di attrezzature entro i tempi previsti all'art. 13 e intervento comunale per il ripristino	+ 25% della spesa sostenuta dall'A.C.
	20	Servizio di informatizzazione Per ogni disservizio, disfunzione di ogni tipo, natura ed entità, che pregiudichino un idoneo svolgimento del servizio ed eventuale danno all'A.C.	Da € 1.000,00 a € 5.000,00

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'A.C. il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

TITOLO XIII

NORME FINALI

Art. 69 – Cessione del Contratto

L'A.C. si riserva la facoltà di cedere a proprie società o organismi partecipati il contratto d'appalto del servizio in oggetto, ai sensi degli articoli n. 1406 e n.1407 del Codice Civile.

Art. 70 – Risoluzione del contratto

L'A.C. risolverà il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:

1. Comminazione di sanzioni pecuniarie in un anno scolastico per un ammontare complessivo di € 30.000,00;
2. arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte dell'I.A. del servizio, non dipendente da causa di forza maggiore;
3. cessione del contratto o subappalto non autorizzato dall'A.C.;
4. mancato avvio del servizio da parte della ditta alla data definita in sede di affidamento;

In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'A.C., salvo risarcimento del danno ulteriore.

Art. 71 – Controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'A.C. e l'appaltatore, così durante lo svolgimento del servizio come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, saranno di competenza del Foro di Torino.

Art. 72– Domicilio

A tutti gli effetti del presente capitolato, la I.A. dovrà eleggere un domicilio presso il quale l'A.C. effettuerà tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto.

Art. 73 – Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative regolamentari (comunitarie, statali e regionali) vigenti in materia.

INDICE GENERALE

TITOLO I CONDIZIONI GENERALI

Art. 1	Oggetto dell'Appalto e tipologia del servizio	pag. 2
Art. 2	Durata dell'Appalto	2
Art. 3	Tipologia dell'utenza e sua dimensione presunta	3
Art. 4	Cause di sospensione del servizio e variazione dell'entità delle prestazioni	4
Art. 5	Subappalto	4
Art. 6	Prezzo del pasto	4
Art. 7	Revisione dei prezzi	4
Art. 8	Pagamenti	4
Art. 9	Spese	5
Art. 10	Cauzione definitiva	5

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 11	Consegna alla Ditta Aggiudicataria di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi	6
Art. 12	Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale	7
Art. 13	Gestione dei beni e riconsegna	7
Art. 14	Accessi	7
Art. 15	Manutenzioni	7

TITOLO III ONERI SPECIFICI

Art. 16	Oneri a carico dell'Appaltatore inerenti al servizio	9
Art. 17	Assicurazioni e responsabilità dell'Appaltatore	10

TITOLO IV NORME CONCERNENTI LA PRENOTAZIONE, IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 18	Prenotazione e consegna pasti	Pag. 11
Art. 19	Contenitori	12
Art. 20	Mezzi di trasporto	12
Art. 21	Trasporto materie prime in fase di scongelamento	13
Art. 22	Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti	13

TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 23	Responsabile del servizio	14
Art. 24	Organico	14
Art. 25	Parametri personale/utenti	15
Art. 26	Osservanza dei contratti collettivi	15
Art. 27	Rispetto norme in materia di lavoro, privacy e	16

	obblighi del personale	
Art. 28	Formazione	16
Art. 29	Disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro	16

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 30	Norme legislative	18
Art. 31	Caratteristiche delle derrate alimentari	18
Art. 32	Etichettatura delle derrate	18

TITOLO VII TABELLE DIETETICHE – MENU’ – DIETE SPECIALI

Art. 33	Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche	Pag. 20
Art. 34	Quantità delle vivande	20
Art. 35	Menù	20
Art. 36	Variazione del menù	20
Art. 37	Quantità in volume e pesi	21
Art. 38	Composizione del pasto	21
Art. 39	Cestini freddi	22
Art. 40	Pasti sostitutivi	22
Art. 41	Diete speciali	23
Art. 42	Diete in bianco	24

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 43	Organizzazione del lavoro per la produzione	25
Art. 44	Modalità di confezionamento	25
Art. 45	Conservazione dei campioni	25
Art. 46	Livello di qualità igienica	25
Art. 47	Conservazione delle derrate	25
Art. 48	Riciclo	26

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 49	Manipolazione e cottura	27
Art. 50	Preparazione	27
Art. 51	Operazioni preliminari	27
Art. 52	Linea refrigerata	27
Art. 53	Pentolame per la cottura	28
Art. 54	Condimenti	28

TITOLO X PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 55	Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e consumo	Pag. 29
Art. 56	Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi e dei prodotti di sanificazione	29
Art. 57	Spogliatoi e servizi igienici	30
Art. 58	Interventi di disinfestazione e derattizzazione	30
Art. 59	Rifiuti	30

TITOLO XI CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 60	Diritto di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale	32
Art. 61	Organismi preposti al controllo	32
Art. 62	Controlli igienico-sanitari e dietologici	32
Art. 63	Blocco delle derrate	33
Art. 64	Conformità alle direttive CE e controlli periodici da parte dell'Impresa Aggiudicataria	33
Art. 65	Controllo sul funzionamento del servizio da parte dei rappresentanti dell'utenza	33
Art. 66	Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria	34
Art. 67	Prove di cessione a caldo	34

TITOLO XII PENALITÀ

Art. 68	Penalità	35
---------	----------	----

TITOLO XIII NORME FINALI

Art. 69	Cessione del contratto	Pag. 37
Art. 70	Risoluzione del contratto	37
Art. 71	Controversie	37
Art. 72	Domicilio	37
Art. 73	Richiamo alla legge ed altre norme	37

ALLEGATI:

Allegato n° 1	Menù
Allegato n° 2	Tabelle dietetiche
Allegato n° 3	Tabelle merceologiche
Allegato n° 4	Comitato Ristorazione Scolastica
Allegato n° 5	Prodotti di pulizia
Allegato n° 6	Limiti contaminazione microbica
Allegato n° 7	Tabelle materiale a perdere
Allegato n° 8	Inventario beni mobili
Allegato n° 9	Duvri
Allegato n° 10	Piantine locali

*****oooooooooooooooooooooooo*****