

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
Area Servizi Finanziari e Patrimoniali - Servizio Entrate**

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°GRADO,
PERSONALE DOCENTE, CENTRI ESTIVI, ASILO NIDO
COMUNALE CON ANNESSA REALIZZAZIONE CENTRO
COTTURA**

CAPITOLATO TECNICO

**PARTE 1 – ATTIVITÀ PRINCIPALE:
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

TITOLO I

MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

Art. 1 – OGGETTO E TIPOLOGIA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il Comune di Chieri (di seguito A.C.) affida in concessione il servizio di ristorazione scolastica per docenti e alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, l'asilo nido e i centri estivi comunali ad impresa di ristorazione specializzata (di seguito Concessionario).

Sono altresì affidate al Concessionario:

- quale attività propedeutica alla gestione del servizio di ristorazione, la costruzione e allestimento di un nuovo centro di cottura in Via Secondo Caselle – Chieri - su terreno comunale concesso in diritto di superficie, secondo le specifiche tecniche tutte dettagliate nel Capitolato Tecnico – Parte 2;
- quale attività secondaria la gestione delle iscrizioni e l'incasso dei proventi secondo le specifiche tutte dettagliate nel Capitolato Tecnico – Parte 3.

Il servizio di ristorazione da effettuarsi dal Concessionario si articola secondo la seguente tipologia organizzativa:

- **Scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di 1° grado e Centri estivi:** prenotazione informatizzata, preparazione dei pasti presso il centro di cottura di Chieri, confezionamento, veicolazione e distribuzione, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata 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" (di seguito asilo nido) 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 il Concessionario provvede all'invio di pasti veicolati. Qualora si verifichi l'esigenza dei pasti veicolati il Concessionario deve attenersi a quanto specificatamente previsto dal presente Capitolato per i pasti di cui al comma precedente.

È assolutamente vietato l'utilizzo di generi e alimenti precotti.

Le preparazioni devono 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 che potranno subire variazioni in relazione ai mutati bisogni dell'utenza e all'adeguamento delle emanande disposizioni normative.

Art. 2 – 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,
- utenti centri estivi
- personale docente delle scuole e personale dell'asilo nido, animatori/educatori,

L'A.C. si riserva di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso della concessione a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle sopra individuate e/o per ulteriori attività promosse dall'A.C.

Il personale scolastico non avente diritto al pasto gratuito potrà usufruire del servizio, previa richiesta di autorizzazione all'A.C. La prenotazione e il pagamento del pasto dovranno essere direttamente effettuati al Concessionario 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 riportati nel prospetto che segue:

DENOMINAZIONE	SEDE	ISCRITTI AL SERVIZIO ALUNNI	ISCRITTI AL SERVIZIO INSEGNANTI (TEMPO PIENO E SOSTEGNO)	RANGE N° PASTI GIORNALIERI TOTALI
SCUOLE DELL'INFANZIA				
Celestina Costa	Via B.Croce, 5	134	7	110-121
B.go Venezia	Via Bersezio, 10	101	4	76-96
P.ta Garibaldi	Str. Della Serra, 1	199	10	142-182
Tamagnone	Via Tamagnone, 8	148	7	131-144
Lazzaretti	Via Lazzaretti, 12	74	4	59-68
Maddalene	Via Bonello, 2	71	3	55-71
Maddalene	Str.Cambiano, 210	37	3	28-36
TOT. INFANZIA		764	38	601-718
SCUOLE PRIMARIE				
Pellico	P.zza Pellico, 2	143	6	95-137
B.go Venezia	Via Bersezio, 6	243	10	131-239
N.S.Scala	Via N.S.Scala, 77	404	17	334-404
Fea	Via F.Ili Fea, 3	326	10	208-325
Maddalene	Via Bonello, 2	183	8	77-181
Pessione	Via Pennazio, 21	77	1	25-75
TOT. PRIMARIA		1376	52	870-1361
SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO				
Oscar Levi	P.zza Pellico, 2	37	2	32-37
Quarini	Via Monti	136	0	37-85
TOT. SECONDARIE 1°		173	2	69-122
TOT. COMPLESSIVO		2313	92	1540-2201
ASILO NIDO				
		ALUNNI	PERSONALE	GIORNALIERI ALUNNI
ASILO NIDO "CUCCILOLO"	Via Turati, 1	70	15	60-80
TOT. COMPLESSIVO		2383	107	1600-2281

Il numero dei pasti riportati nello schema di cui sopra é puramente indicativo (rif. a.s. 2012/13) perché la fornitura dei pasti deve avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata in relazione al calendario scolastico e alle giornate di apertura dell'asilo nido per l'intero anno di funzionamento.

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 a

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 il Concessionario possa vantare alcuna pretesa nei confronti dell'A.C.

In caso di variazioni superiori al 10% degli utenti iscritti al servizio, l'A.C. provvede a dare un preavviso di almeno 30 giorni.

È in capo al Concessionario la piena assunzione del rischio di domanda con eventuale possibilità di saturazione della potenzialità del centro di cottura per eventuali altre refezioni scolastiche o di enti pubblici o mense aziendali.

Il Concessionario deve garantire il servizio di cui all'art. 1 prioritariamente all'utenza scolastica cittadina rispetto ad altri eventuali utenti reperiti autonomamente.

Art. 3 – CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E VARIAZIONE DELL'ENTITÀ DELLE PRESTAZIONI

Il servizio può 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 può 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 devono far pervenire comunicazione scritta tassativamente entro n. 4 giorni dalla data delle assemblee sindacali, scioperi, gite direttamente al Concessionario unitamente all'Ufficio Ristorazione Scolastica del Comune di Chieri.

In casi di scioperi del personale del Concessionario o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio sia il Concessionario che l'A.C. devono, in reciprocità, darne avviso con anticipo di n. 6 giorni.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte a impedire il normale svolgimento del servizio, non imputabili a negligenza da parte del Concessionario o al di fuori del suo controllo, il Concessionario si impegna a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

TITOLO II

STRUTTURE SCOLASTICHE COMUNALI E DELL'ASILO NIDO ADIBITE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 4 – CONSEGNA AL CONCESSIONARIO DI IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'A.C. mette a disposizione del Concessionario, 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 attivata in alcuni plessi scolastici, gli spazi aula delle scuole dell'infanzia.

Sono a totale carico del Concessionario la fornitura, la sostituzione e l'integrazione, in tutte le sedi scolastiche e nell'asilo nido:

- di attrezzature, compresa la modalità self-service nelle scuole primarie e secondarie di primo grado (es: linea self-service, banchi termici, contenitori termici, carrelli termici, elettrodomestici, abbattitori, scola vassoi, spremiagrumi, bilance ecc.);
- di materiali (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria, vassoi per la modalità self-service, pattumiere con comando a pedale, materiali di consumo a perdere, ecc.);
- di arredi (armadi, armadietti per il personale, sgabelli, tavolini, scaffalature, zanzariere, tende, ecc.).

Inoltre Il Concessionario si impegna a integrare quanto sopra riportato, anche se non compreso nell'inventario, e ad apportare le eventuali migliorie tecnico-gestionali (implementazione attrezzature e arredi) proposte nel progetto-offerta presentata in sede di gara durante l'intera concessione per il corretto funzionamento del servizio.

A titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglette, stovigliato compostabile conforme alla norma UNI EN 13432 monouso a perdere per alimenti e secondo quanto previsto nelle Tabelle del materiale a perdere allegate al presente capitolato.

Nelle scuole primarie e secondarie di primo grado i bicchieri possono essere forniti in materiale compostabile o in melamina, i piatti devono essere in melamina.

Le stoviglie (piatti e bicchieri) per le scuole dell'infanzia e asilo nido che vanno a sostituire/integrare quelle in dotazione, devono essere in melamina, idonee al contatto con gli alimenti secondo quanto previsto dalla normativa vigente (Tabelle del materiale a contatto con gli alimenti).

Le stoviglie (piatti, bicchieri, posate) per gli asili nido devono essere di misure idonee alla manualità dei bimbi utenti, facilmente impugnabili, e il materiale, comprese le posate, deve essere resistente, assolutamente atossico, tipo antiurto, infrangibile e con colorante idoneo al contatto alimentare.

In tutte le scuole e nel nido le posate devono essere fornite in acciaio inox.

Il Concessionario, nel progetto-offerta presentato in sede di gara o durante la durata della concessione, può adottare soluzioni migliorative atte a ridurre l'impatto ambientale.

Per ogni tipologia di stoviglie il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto che devono essere restituiti al termine del contratto stesso secondo quanto previsto al successivo art. 5.

Il rischio di eventuali furti o sottrazione, perdite e danneggiamenti resta a totale carico del Concessionario.

La consegna dei beni di proprietà comunale oggetto del presente articolo è effettuata con appositi verbali, redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante del Concessionario all'avvio del servizio.

Dopo la consegna delle strutture, impianti, attrezzature e arredi, il Concessionario deve provvedere all'eventuale adeguamento degli stessi 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 s.m.i..

Il relativo aggiornamento dell'inventario è redatto e sottoscritto contestualmente da entrambi i contraenti.

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

Sei mesi prima del termine della concessione, l'A.C. effettua la verifica dello stato e della consistenza dei beni e attrezzature affidati.

Il Concessionario 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 esso affidati di cui al presente articolo.

Art. 5 – RICONSEGNA BENI MOBILI E IMMOBILI

A richiesta dell'A.C., in qualsiasi momento e in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvedono 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 del Concessionario, che deve provvedere direttamente entro 10 giorni dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso d'inadempienza da parte del Concessionario, l'A.C. provvederà alle sostituzioni e al reintegro dei materiali, dandone comunicazione scritta al Concessionario e addebitando allo stesso la spesa sostenuta, maggiorata del 10% a titolo di penale, che verrà recuperata, defalcandola, dall'importo dei corrispettivi dovuti nel mese successivo (fatta salva l'applicazione delle penali previste dal contratto).

Nel caso di sostituzione, debitamente autorizzata dall'A.C., deve essere privilegiato il reintegro con attrezzature ad alta efficienza energetica.

Al termine di ogni anno scolastico di servizio il Concessionario è tenuto a redigere e a fornire all'A.C. un inventario finale di tutte le attrezzature, gli arredi, gli utensili presenti nella cucina dell'asilo nido, nei locali di porzionamento, nei locali ad uso esclusivo (servizi igienici e spogliatoi del personale) e nei refettori dei plessi scolastici, indicando lo stato di conservazione degli arredi e lo stato di funzionamento di ogni attrezzatura. Il Concessionario è tenuto a ripristinare le attrezzature, gli arredi, i complementi d'arredo e gli utensili eventualmente mancanti, obsoleti o danneggiati.

A scadenza quinquennale di concessione del servizio deve essere realizzata una verifica congiunta generale, con relativa revisione dell'inventario dei beni mobili e immobili, per individuare anche le eventuali necessità di nuovi investimenti da parte dell'A.C. e del Concessionario che richiedano sostanziali modifiche strutturali, impiantistiche o logistiche al fine di programmare gli interventi e garantire flessibilità e aderenza ai cambiamenti tecnico organizzativi e di innovazione.

Entro sei mesi dalla scadenza della concessione l'A.C. effettua una visita ispettiva, in contraddittorio tra le parti, per verificare lo stato manutentivo dei beni mobili e immobili. Nel caso vengano riscontrate carenze manutentive o inadeguata sostituzione in qualità e quantità, il Concessionario deve intervenire per riconsegnare i locali, gli arredi e le attrezzature perfettamente a norma per il prosieguo del servizio.

Tutti i beni consegnati al Concessionario e da questo reintegrati e sostituiti nel tempo devono essere riconsegnati all'A.C. con relativo inventario per il passaggio di proprietà.

Art. 6 – ONERI GESTIONALI A CARICO DELL'A.C.

Rimangono in capo all'A.C., rispetto al presente Titolo II:

- fornire i locali scolastici e dell'asilo nido per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato;
- fornire le utenze energetiche e idriche dei locali di cui sopra;
- provvedere agli interventi di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti;
- fornire tavoli e sedie per i refettori.

Art. 7 – ACCESSI

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

Il Concessionario deve 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 al Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo.

L'A.C. può autorizzare i componenti del Comitato di Ristorazione a effettuare visite presso i punti di distribuzione e presso il centro di cottura del Concessionario dandone comunicazione al Concessionario stesso.

Ogni deroga e responsabilità è a carico del Concessionario.

Art. 8 – MANUTENZIONI

Sono a carico del Concessionario gli oneri connessi:

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

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

Il piano deve prevedere l'attuazione degli interventi annuali entro il primo trimestre di ogni anno scolastico; l'evidenza degli interventi (registrazione dell'effettuazione ed esito) deve essere presente nel Manuale di autocontrollo e conservata nelle sedi scolastiche a cura del personale del Concessionario.

La manutenzione programmata deve 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 dell'asilo nido.

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

A titolo esemplificativo s'intendono operazioni di manutenzione a carico del Concessionario:

- riparazione e/o sostituzione delle rubinetterie e relativi accessori;
- sostituzione flessibili boiler elettrici (ove esistenti) e quelli di adduzione di acqua dei lavandini e flessibili per allacciamenti piani di cottura alla rete gas e loro verifica periodica;
- pulizia di sifoni, pilette di scarico, disotturazioni di lavandini e wc, pulizie e sostituzione periodica di filtri e cappe, pulizia di ventilatori, pulizia di cappe di aspirazione;
- sostituzione di lampadine a esclusione dei corpi illuminanti;
- riparazione e/o sostituzione di piastrelle di rivestimento, di maniglie, di zoccolini, di serrature, di zanzariere, di tende veneziane, di retine negli scarichi dei lavandini
- riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione di circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- interventi sulle apparecchiature di cottura nell'asilo nido;
- interventi su tutte le attrezzature per la distribuzione;
- interventi su tutte le attrezzature per il lavaggio;
- tinteggiatura locali sporzionamento/cucina ove si renda necessario;
- tinteggiatura refettori per un totale di mq. 400 all'anno.

Sono a carico del Concessionario gli oneri connessi a eventuali operazioni di trasloco/spostamento di attrezzature, arredi e utensili inerenti il servizio in occasione dell'esecuzione di lavori di competenza comunale o a seguito di eventuali traslochi o ampliamenti e in caso di costruzione di nuovi plessi scolastici.

La rottamazione delle attrezzature e arredi sostituiti deve essere effettuata dal Concessionario previa comunicazione all'A.C. per la conseguente modifica congiunta dell'inventario.

Il Concessionario, annualmente, deve fornire all'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 deve 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., il Concessionario 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 da parte del Concessionario, l'intero costo dell'inadempienza viene addebitato allo stesso.

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

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 INERENTI IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art. 9 – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO INERENTI AL SERVIZIO

Oltre a quanto previsto in altri articoli del presente capitolato, il Concessionario deve provvedere, nello specifico a propria cura e spese:

- **alla gestione amministrativa della richiesta contributi CE/Agea**

Il Concessionario provvede per ogni singolo anno scolastico, anche avvalendosi di ditte specializzate, a effettuare direttamente tutte le procedure amministrative e operative necessarie all'ottenimento, da parte dell'A.C., dei contributi CE/Agea (ex Aima) e incameramento del relativo importo dei fondi CE assegnati, derivanti dall'applicazione Reg. CE/966/2009 "Aiuto Comunitario per la cessione di latte e taluni prodotti lattiero e caseari agli allievi delle scuole".

Nel caso in cui il Concessionario non ottemperi a quanto sopra, l'importo del mancato contributo da parte dell'A.C., quantificato in relazione a quello ottenuto l'anno precedente, verrà detratto dalle fatture/corrispettivo, previa contestazione scritta da parte dell'A.C., come previsto dal relativo art.17 del contratto.

Al termine di ogni anno scolastico il Concessionario fornisce evidenza degli adempimenti di cui sopra (rispetto dei tempi e procedure) indispensabili per l'ottenimento del contributo.

Per l'ultimo anno di concessione gli adempimenti di cui al presente comma dovranno comunque essere portati a termine entro la data di conclusione del contratto onde consentire all'A.C. di ottenere i benefici per l'intero anno scolastico.
- **alla cura puntuale dei rapporti con l'A.C. e con gli organismi scolastici consistente nella:**
 - a) collaborazione a eventuali progetti promossi dall'A.C. e dagli enti del territorio;
 - b) gestione dei progetti di educazione alimentare per le classi e incontri di formazione con genitori assaggiatori, docenti e Comitato di Ristorazione scolastica;
 - c) definizione dei compiti e stipula di Accordo di Collaborazione (allegato al Capitolato Tecnico – Parte 3), secondo lo schema predisposto dall'A.C. con le Istituzioni scolastiche inerente la raccolta delle preiscrizioni al servizio e la prenotazione giornaliera dei pasti ad opera del personale scolastico;
 - d) mantenimento, di concerto con le istituzioni scolastiche e l'A.C., delle azioni rientranti nel Progetto Buon Samaritano (Legge 155/03) di recupero delle porzioni non distribuite di alimenti che devono essere conservate dal Concessionario in condizioni di sicurezza e conformemente alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati dal Concessionario.
- **alla gestione delle pratiche per l'avvio del servizio**

Il Concessionario deve predisporre gli atti amministrativi finalizzati all'ottenimento di tutti i nulla osta/autorizzazioni all'avvio del servizio e a sostenere gli oneri procedurali e i costi afferenti gli eventuali sopralluoghi da parte delle autorità sanitarie competenti (ASL) relativi alle SCIA secondo il Reg. CE 852/04 e DPR 160 del 7/9/2010 e la DGR n. 16 - 4910 del 14/11/2012 e DD n. 799 del 15/11/2012 per i locali di competenza (locali scolastici, asilo nido, centro di cottura).
- **a fornire adeguata documentazione all'A.C.**

Il Concessionario, in quanto titolare della gestione di pubblico servizio, deve fornire all'A.C., per tutta la durata del contratto, la documentazione di carattere generale e specifica sia per quanto previsto negli articoli del presente capitolato sia per quanto proposto nel progetto offerta in sede di gara secondo le seguenti tempistiche:

prima dell'avvio del servizio:

- a) il piano di autocontrollo (HACCP), il manuale di autocontrollo (HACCP) e GMP dei plessi scolastici, nido, centro cottura;
- b) il piano di manutenzione programmata dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e di tutto quanto indicato al precedente Titolo II, comprensivo degli interventi di derattizzazione e disinfestazione;
- c) il piano pulizie di cui all'art. 40 e programmazione interventi di disinfestazione e derattizzazione di cui all'art. 43 del presente capitolato;
- d) la documentazione riguardante l'organigramma aziendale oltre alle figure individuate dal contratto:
 - l'elenco del personale in servizio nei plessi scolastici, nell'asilo nido e presso il centro di cottura con ore e mansioni;
 - il curriculum del Responsabile del servizio e della figura professionale di dietista;
- e) il piano programmato della formazione e aggiornamento del personale;
- f) l'elenco dei servizi affidati a terzi con indicazione delle relative ditte;
- g) l'elenco dei mezzi usati per il trasporto dei pasti;
- h) l'attivazione degli adempimenti relativi alla gestione amministrativa della richiesta contributi CE/Agea;
- i) l'evidenza di ottemperamento agli adempimenti relativi all'avvio del servizio di cui al precedente comma, rispetto ai locali utilizzati di cui all'art. 4 del presente capitolato .
- j) per quanto riguarda il centro di cottura pasti:
 - piano manutenzione programmata di tutti i tipi di impianti (elettrico, gas, antincendio, idraulico, di sollevamento, eventualmente del condizionamento/riscaldamento) dei locali e delle attrezzature per tutto il periodo di concessione;
 - il piano aziendale analisi chimico/fisiche/biologiche;
 - piano mantenimento certificazioni nel corso della concessione;
 - le modalità di gestione delle derrate biologiche;
 - l'elenco dei fornitori;
 - il piano di saturazione delle potenzialità (capienza centro);
 - ogni altro documento/certificazione utile al regolare svolgimento del servizio nel rispetto delle norme emanate ed emanande in materia;
- k) per quanto riguarda i rapporti con l'utenza, in riferimento a quanto previsto Capitolato tecnico – Parte 3 e al progetto-offerta presentato in sede di gara:
 - i progetti per le scuole e la cittadinanza
 - il progetto di *costumer satisfaction*
 - la Carta dei servizi (da consegnare entro 90 giorni dall'avvio del servizio);

a cadenza annuale:

- a) l'aggiornamento circa la documentazione di cui al comma precedente relativamente alle lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k);
- b) l'inventario dei beni mobili di cui al Titolo II;
- c) i Verbali di coordinamento D. Lgs. n. 81/ 2008 e s.m.i.;
- d) i report delle analisi acqua di rete nei punti di distribuzione dei locali concessi;
- e) evidenza degli adempimenti relativi alla gestione amministrativa della richiesta contributi CE/Agea;
- f) l'introduzione di eventuali nuove tecnologie di confezionamento pasti, cottura, ecc.;
- g) eventuali modifiche menù, relative ricette e integrazioni tabelle merceologiche e dietetiche e conversioni cotto/crudo;
- h) ogni report e altra documentazione prevista dalle proposte migliorative presentate in sede di gara.

In tutti i casi in cui si renda necessario per il regolare svolgimento del servizio apportare modifiche, interventi o integrazioni ai locali adibiti allo svolgimento del servizio il Concessionario è tenuto a trasmettere tempestivamente all'A.C., idonea comunicazione, onde ottenerne le eventuali autorizzazioni o nulla osta.

TITOLO IV

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

Art. 10 – 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 del Concessionario, tramite il sistema informativo di prenotazione pasti come indicato nel Capitolato tecnico – Parte 3 – e secondo quanto dettagliato nell'offerta tecnica di gara.

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

- scuole infanzia: tra le ore 11,20 e le ore 11,30;
- scuole primarie: tra le ore 11,30 e le ore 11,40;
- scuole secondarie di primo grado: tra le ore 12,40 e le ore 12,50.

La consegna di frutta, pane e materiale a perdere può 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 deve 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** è programmato e comunicato con proiezioni settimanali. Eventuali scostamenti giornalieri delle presenze utenti/adulti sono comunicati entro le ore 9,00 del giorno di somministrazione.

I prodotti alimentari crudi devono essere consegnati, franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a dispensa, presso la cucina dell'asilo nido, a cura del Concessionario, 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 devono essere preparati presso la cucina dell'asilo nido, avvalendosi del principio della linea fresco-calda o fresco-freddo, da personale adeguatamente formato, fornito esclusivamente dal Concessionario e con derrate approvvigionate dal medesimo.

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., deve 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 (a esclusione degli adulti)	14,30	15

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

A richiesta dell'A.C. tutte le merende eventualmente non fornite agli utenti part-time devono essere fornite, senza oneri aggiuntivi, in occasione di feste o iniziative cittadine.

Art. 11 – CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al DPR 327/80 e al decreto ministeriale 21 marzo 1973 e s.m.i. e al Regolamento CE 852/2004. Si deve fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali sono 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 isotermici devono essere opportunamente identificabili, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso e porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori è sufficiente il tipo di alimento e la quantità in peso e porzioni.

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

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 possono essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

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

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori isotermici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 17 del presente capitolato.

Art. 12 – MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei 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 (o altro) non destinate al servizio oggetto della presente concessione.

È 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.

Il Concessionario deve 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 sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza deve essere consegnato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Gli automezzi devono esporre la seguente indicazione "Comune di Chieri – Ristorazione scolastica – Trasporto pasti".

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

Per ogni terminale di distribuzione dei pasti e delle derrate alimentari, il Concessionario emette apposito documento di trasporto, ai sensi della normativa vigente. Tale documento deve essere redatto in duplice copia e contenere l'indicazione della data e dell'ora inizio trasporto, generalità del cedente e del cessionario, descrizione della natura, qualità e quantità dei beni ceduti, numerazione progressiva.

La consegna dei pasti e delle derrate deve essere effettuata in presenza di personale del Concessionario.

Art. 13 – TRASPORTO MATERIE PRIME IN FASE DI SCONGELAMENTO

Per le derrate surgelate destinate alle cucine degli asili nido, il Concessionario 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 isotermitici;
- 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. 14 – 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,
- riempire le caraffe dal punto di erogazione dell'acqua di rete e posizionarle sui tavoli e provvedere alla loro sostituzione,
- preparare i tavoli nelle scuole dell'infanzia,
- 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 isoteramico,

- 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 dal Concessionario, al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti;
- condire i primi (se previsto), verificare e aggiungere olio ai primi bianchi se necessario, condire le insalate di verdure crude, aggiungere eventuale condimento ove necessario;

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 che devono essere rispettate, senza dare bis (salvo le eccezioni specificate all'art. 23) ed evitando sprechi;
- utilizzare utensili adeguati.

La distribuzione dei pasti deve avvenire utilizzando le modalità di distribuzione self-service, ove presente (primarie e secondarie di primo grado) e/o carrelli termici, messi a disposizione dal Concessionario 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, deve essere rispettato quanto previsto dal Piano di Autocontrollo Aziendale.

TITOLO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 15 – NORMATIVA

Per quanto concerne la normativa in materia igienico-sanitaria, 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 emanate ed emanande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE n. 834/2007, al Regolamento CE n. 889/08 e s.m.i., al Regolamento CE n. 1235/2008 e s.m.i.).

Le etichette dei prodotti devono essere conformi al D.Lgs n.109/92 nonché al Reg. (CE) n. 1169/2011 quando entrerà in applicazione.

Per quanto riguarda le indicazioni degli allergeni, occorre avvalersi delle indicazioni di cui alla Legge n. 88 del 2009.

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

È 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 ed emananda, sia nazionale che comunitaria.

Art. 16 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

È fatto obbligo al Concessionario, durante lo stoccaggio nei suoi magazzini e nell'asilo nido, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali, quelli destinati ai celiaci da quelli per gli altri utenti.

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" e isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita e opportunamente identificata.

Il Concessionario deve comunicare all'A.C. l'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 del presente capitolato).

Il Concessionario deve comunicare all'A.C. tutti i cambi di fornitori apportati e, su specifica richiesta dell'A.C., deve fornire le schede tecniche dei prodotti.

Tutte le materie prime di origine animale e vegetale, deperibili e non (fatta eccezione per le indicazioni più specifiche per alcune referenze), devono essere di provenienza nazionale e, solo in caso di non reperibilità, di provenienza comunitaria.

È consentita la provenienza extracomunitaria per la frutta esotica (banana e ananas). In caso di irreperibilità di prodotti con le caratteristiche previste nel presente articolo ogni variazione deve essere autorizzata dall'A.C..

Tutti gli alimenti utilizzati, sottoforma di materie prime o derivati, non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Il Concessionario deve attenersi a quanto indicato nelle tabelle merceologiche (all. n.3 del presente capitolato) e alle migliorie previste nel progetto-offerta presentato in sede di gara che andranno a integrare le tabelle stesse.

Prodotti per il nido:

Il Concessionario deve fornire prodotti freschi di stagione di derivazione biologica per quanto riguarda frutta e verdura. I prodotti che sono consentiti anche surgelati, di derivazione biologica, sono i seguenti: piselli, prodotti vegetali a foglia verde, fagiolini, verdura e legumi per minestrone, cuori di carciofo e punte di asparagi (all. n. 3 del presente capitolato).

Per la fornitura di prodotti ortofrutticoli, 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 può avvenire per un massimo di due volte al mese.

Il Concessionario deve inoltre fornire tutti i prodotti biologici indicati nelle tabelle merceologiche (all. n.3 del presente capitolato) con la dicitura "PER IL NIDO PRODOTTO BIOLOGICO".

L'A.C. acconsente all'utilizzo di verdura di IV gamma (all. n.3 del presente capitolato) e di frutta biologica di IV gamma per quanto riguarda mix di frutta fresca, ananas, melone, anguria nel rispetto della normativa vigente.

Prodotti per le scuole:

Il Concessionario deve fornire prodotti frutticoli (di provenienza esotica e non) di derivazione biologica.

Per la fornitura di prodotti frutticoli, 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 può avvenire per un massimo di due volte al mese.

Tutti i prodotti orto-frutticoli devono essere scrupolosamente freschi di stagione ad eccezione di piselli, prodotti vegetali a foglia verde, fagiolini, verdura e legumi per minestrone, cuori di carciofo e punte di asparagi che sono consentiti anche surgelati.

L'A.C. acconsente all'utilizzo di verdura di IV gamma (all. n.3 del presente capitolato) e di frutta biologica di IV gamma per quanto riguarda mix di frutta fresca, ananas, melone, anguria nel rispetto della normativa vigente

Art. 17 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs n.109/92 e s.m.i. nonchè al Reg. (CE) n. 1169/2011 quando entrerà in applicazione, nonché al D.Lgs n. 110/92, al Reg. n. 178/2002 e Legge n. 88/2009 e s.m.i; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

Per quanto riguarda i prodotti senza glutine l'etichetta dovrà rispondere al Reg. 41/2009.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione di lingua italiana. Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dal Concessionario 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 minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

Tutti i prodotti eventualmente consegnati sfusi presso il nido, le scuole e la cucina del nido (es. parmigiano reggiano, pangrattato) devono riportare i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza) e la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Ogni fornitura consegnata sotto forma di pezzatura (es. 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 del presente capitolato).

Al fine della corretta attuazione dei controlli relativamente ai pasti preparati al nido tutte le etichette dei prodotti utilizzati nella giornata devono essere disponibili nella cucina per l'intera giornata.

TITOLO VI

TABELLE DIETETICHE – MENÙ- DIETE SPECIALI

Art. 18 – RISPETTO DEI MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE

Il Concessionario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù estivo e invernale (all. n. 1 del presente capitolato) e nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche (all. n. 2 del presente capitolato) salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

Durante il corso della concessione 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 e di 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 il Concessionario abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

Il Concessionario potrà proporre tutti i cambiamenti necessari (nelle grammature e ricette) a migliorare la gradibilità dei pasti che dovranno essere autorizzati dall'A.C. e dagli organi competenti.

Ogni 5 anni di servizio i menù subiranno una completa revisione e riorganizzazione, concordata tra le parti, recependo eventuali nuove linee guida sulla ristorazione scolastica a opera della Regione Piemonte e del Ministero o cambiamenti di abitudini alimentari e richieste specifiche dell'utenza. Tale revisione dei menù e l'aggiornamento delle relative tabelle dietetiche sono a cura del Concessionario che introdurrà tutti i cambiamenti necessari a interrompere la ripetitività delle preparazioni pur nel rispetto della normativa.

Art. 19 – QUANTITÀ DELLE VIVANDE

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

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.

Il Concessionario deve inoltre fornire evidenza del peso e delle porzioni inviate presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, il Concessionario deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente agli asili nido e il peso "a cotto" o "a crudo" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. È 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 del Concessionario. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 20 – 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 entra 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 devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (all. n. 1 del presente capitolato) o concordati dalle parti.

È 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, ecc.;
- 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 deve in ogni caso essere concordata con l'A.C. e segnalata anche all'utenza con comunicazione scritta; inoltre, deve essere garantita all'utenza la somministrazione del pasto secondo quanto previsto all'art. 25 del presente capitolato.

Il Concessionario provvederà a introdurre in menù gli alimenti e i prodotti con caratteristiche merceologiche superiori e migliorativi indicati nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Art. 21 – VARIAZIONE DEL MENÙ

L'A.C. e il Concessionario, di comune accordo, possono 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 Ristorazione e le Commissioni Mensa, o su richiesta esplicita da parte dell'A.C.

Modifiche sostanziali apportate ai menù devono, 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. può richiedere al Concessionario un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore e dalle tabelle merceologiche/dietetiche, da sottoporre ad approvazione dal parte dell'A.C.

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, il Concessionario deve essere preventivamente autorizzato 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 del presente capitolato).

Le variazioni di cui sopra devono essere riportate nei diversi menù in vigore, compresi quelli delle diete speciali.

Art. 22 – QUANTITÀ IN VOLUME E PESI

Il Concessionario deve predisporre una tabella, da presentare all'A.C. all'inizio del servizio, della conversione delle grammature da crudo (all. n. 2 del presente capitolato) a cotto di tutte le pietanze.

Ogni revisione/integrazione della tabella in funzione di modifiche del menù deve essere inviata all'A.C.

Le stesse tabelle devono essere affisse a cura del Concessionario nel locale di distribuzione.

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, il Concessionario 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, presso ciascun plesso scolastico, 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 (comprese le preparazioni già porzionate presso il centro di cottura) deve essere conservato fino al termine della distribuzione giornaliera.

Art. 23 – COMPOSIZIONE DEL PASTO

A titolo esemplificativo si indicano le seguenti tipologie:

Menù base - Asilo nido
Spuntino: frullato o frutta di stagione, pane, grissini, acqua
Pranzo: primo piatto
secondo piatto
contorno
pane e grissini, acqua
Merenda (ad esclusione degli adulti) frullato, succo di frutta o frutta di stagione, o yogurt, o latte, cereali o biscotti, fette biscottate, ecc.
Acqua erogata dal Servizio pubblico a volontà; in caso di impossibilità di consumo dell'acqua di rete, fornitura di acqua minerale naturale cl. 25 procapite per i bambini e 50 cl procapite per gli adulti.

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 dolce o yogurt o budino
Acqua erogata dal Servizio pubblico a volontà; in caso di impossibilità di consumo dell'acqua di rete, fornitura di acqua minerale naturale cl. 50 procapite

oppure:

Menù con piatto unico
Piatto unico
Contorno di verdure (crude o cotte)
Eventuale secondo piatto
Pane o grissini
Frutta di stagione o dolce o yogurt o budino
Acqua erogata dal Servizio pubblico a volontà; in caso di impossibilità di consumo dell'acqua di rete, fornitura di acqua minerale naturale cl. 50 pro capite

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

L'acqua che accompagna i pasti viene erogata attraverso utilizzo di acqua di rete del Servizio pubblico. Nel caso di fornitura di acqua minerale da parte del Concessionario si rimanda alle caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche (All. n. 3).

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

Competono al Concessionario:

- 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 mescita (in linea di massima 1 caraffa/4 utenti);

- il riempimento delle caraffe deve essere effettuato poco prima dell'inizio della somministrazione e la loro collocazione sui tavoli al riparo dai raggi solari.;
- il lavaggio giornaliero e la disinfezione bisettimanale delle caraffe;
- nel caso in cui non sia possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete, il Concessionario è comunque obbligato all'erogazione dell'acqua minerale naturale in bottiglia senza addebito all'A.C. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo, il Concessionario deve fornire preventivamente un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.

Art. 24 – CESTINI FREDDI

L'A.C può richiedere al Concessionario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione.

I panini devono 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 cl. 20
- acqua minerale naturale da cl. 50
- un frutto di stagione
- stovigliato a perdere, posate, tovaglioli e bicchieri

Ipotesi n. 2

- 1 panino al Fontal o Berna
- Focaccia bianca gr. 70 con Fontal o Berna/ Pizza rossa
- 1 panino alla marmellata/cioccolato tavoletta/dolce
- un succo di frutta da cl. 20
- acqua minerale naturale da cl. 50
- un frutto di stagione
- stovigliato a perdere, posate, tovaglioli e bicchieri

Art. 25 – PASTI SOSTITUTIVI

Eccezionalmente, in relazione alle fattispecie di cui all'art. 20 del presente capitolato, il Concessionario deve fornire un pasto sostitutivo come segue:

Asili nido

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, il Concessionario entro 30 minuti dalla segnalazione deve provvedere alla relativa sostituzione, con pasto veicolato, come segue:

- verdura cruda in insalata

- minestra di verdura con legumi e cereali
- pane
- frutta

Il Concessionario deve fornire omogeneizzati e creme per la prima infanzia di diverso tipo (riso, multicereali, mais e tapioca, ecc.) 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.

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, il Concessionario entro 30 minuti deve provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1° piatto

Pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto deve essere 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 simile o dessert o merendina confezionata.

Art. 26 – DIETE SPECIALI

Il Concessionario deve raccogliere, approntare e avviare, entro 3 giorni lavorativi dalla richiesta, le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, o richieste per motivi etico-religiosi, su istanza dei genitori/tutori degli utenti. Il Concessionario è tenuto a predisporre i menù speciali, in base ai menù in vigore per tutti gli altri utenti, utilizzando materie prime specifiche, anche nel caso di prodotti non presenti nelle tabelle merceologiche. Ogni dieta deve essere redatta in conformità ai contenuti della certificazione medica e consegnata alla famiglia e all'ufficio comunale competente entro 15 giorni dalla predisposizione.

Il Concessionario deve garantire l'aggiornamento costante di tutte le diete speciali nel caso di modifiche/integrazioni dei menù nel corso dell'anno scolastico e darne comunicazione scritta all'utente, al personale addetto alla distribuzione e all'A.C.

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

A titolo meramente indicativo il numero di diete speciali presunto è di circa 120 all'anno (di cui il 60% per allergie/intolleranze/patologie croniche e il 40% per motivazioni etico/religiose).

Ai fini della predisposizione delle diete speciali si precisa quanto segue:

- a) nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità grave, dislipidemie, dismetabolismi, ecc. deve essere presentato al Concessionario un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- b) nel caso di bambini portatori di allergie alimentari/intolleranze deve essere obbligatoriamente presentato al Concessionario un certificato del medico con validità non superiore all'anno (secondo modulistica predisposta dalla Regione Piemonte e/o certificato medico curante);
- c) il Concessionario è tenuto 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 deve presentare tutta la documentazione necessaria;
- d) il Concessionario provvede alla fornitura di tutti i prodotti per celiaci e dei relativi pasti;
 - e) con riferimento alle diete per celiachia e per utenti sensibili (codici rossi, pluriallergici), devono essere seguite le seguenti modalità:
 - le derrate alimentari specifiche devono essere separate dagli altri alimenti;
 - le preparazioni devono essere rigorosamente separate da quelle di altri alimenti;
 - gli addetti devono essere dotati di termometri/fornetti microonde dedicati per la verifica delle temperature e la riattivazione;
 - le stoviglie e il pentolame dedicati, devono essere riposti in luogo apposito e identificato;
 - f) la fornitura dei pasti speciali deve 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, tipologia di dieta deve permettere la corretta identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto;
 - g) 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.);
 - h) le diete calde devono essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto e conservazione a - 2°C - + 4°. Il trasporto deve avvenire in modo tale da garantire il mantenimento della temperatura che, nei punti di distribuzione non deve superare i 10°C. Al ricevimento presso le sedi scolastiche, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura;
 - i) prima della somministrazione devono essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di almeno un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a +60/65°C);
 - j) 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. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto;
 - k) gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati; in nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire in un apposito locale o in una zona dedicata presso il centro cottura.

Art. 27 – DIETE IN BIANCO

Per poter garantire una certa rotazione delle singole preparazioni le diete devono conformarsi, il più possibile, ai menù dei pasti comuni escludendo le preparazioni non consone a un menù in bianco.

Per pasti in bianco si intendono preparazioni non complesse, poco condite, che privilegiano carni bianche (pollo e tacchino) e pesci al vapore, prosciutto cotto/crudo/bresaola affettati finissimi, verdura lessa, frutta di stagione (a eccezione di kiwi e banana).

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

L'approntamento delle diete in bianco deve avvenire secondo quanto stabilito dall'art. 26 del presente capitolato qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multirazione.

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 28 – ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE

Per l'espletamento del servizio in oggetto, il Concessionario deve utilizzare esclusivamente il centro di cottura indicato all'art. 1 del presente capitolato. Tale centro deve risultare idoneo alla ristorazione scolastica collettiva ed essere in regola con tutte le norme europee, nazionali e regionali in materia igienico-sanitaria.

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 deve effettuare operazioni che portano con sé un rischio di contaminazione crociata nella medesima zona di produzione o utilizzare le medesime attrezzature/utensili senza aver prima preso le dovute precauzioni e adottato le procedure di sanificazione e disinfezione.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazione.

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.

Il Concessionario deve 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.

Tutte le eventuali altre produzioni alimentari realizzate presso il centro di cottura per altri enti pubblici o privati non devono interferire con la produzione dei pasti di Chieri né rallentarne in alcun modo la tempistica.

Art. 29 – MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

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

Art. 30 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Concessionario deve 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 o eventuale pasto sostitutivo del menù di base), confezionarli in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Chieri, data del prelievo, nome del prodotto) 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. 31 – LIVELLO DELLA QUALITÀ IGIENICA

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente e dai Limiti di contaminazione microbica (all. n. 6 del presente capitolato). Tali limiti potranno essere revisionati sulla base di aggiornamenti normativi e/o bibliografici.

Art. 32 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le carni, i prodotti orto-frutticoli, i salumi, i formaggi e prodotti lattiero-caseari, i prodotti surgelati, i prodotti ittici e le uova devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti. I prodotti non deperibili devono essere stoccati in magazzini ben areati, puliti, protetti da animali infestanti e perdite di acqua.

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

È fatto obbligo al Concessionario durante lo stoccaggio nei propri magazzini di separare i prodotti orto-frutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a lotta integrata.

È fatto obbligo al Concessionario durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti privi di glutine da quelli dei pasti comuni.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e adeguatamente protette da idonee pellicole a uso alimentare.

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

Sia le uova fresche che quelle pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

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

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

È 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., devono 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 deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e l'indicazione della data di apertura. Il Concessionario dovrà predisporre dei tempi di conservazione dei prodotti confezionati dopo l'apertura, al fine di validare la durabilità del prodotto stesso.

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

I prodotti deperibili e non devono essere privi dei loro imballaggi quando entrano nelle zone di produzione e trasformazione.

Per la produzione e l'immagazzinamento delle derrate presso i locali della struttura comunale nido, devono essere rispettate tutte le disposizioni di cui sopra.

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

Il Concessionario deve applicare la rotazione delle merci secondo il sistema di stoccaggio "FIFO" : i prodotti con la scadenza più prossima devono essere consumati per primi.

Art. 33 – DIVIETO DI RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati a uso mense scolastiche da parte del Concessionario.

TITOLO VIII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 34 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti effettuati dal Concessionario devono mirare a ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e organolettica-sensoriale.

La competenza professionale del Concessionario deve, 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 e confezionamento alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza. Il Concessionario può avanzare all'A.C. proposte che prevedono modifiche delle ricette o delle tecnologie di produzione, distribuzione e confezionamento al fine di soddisfare l'utenza ed incrementare la gradibilità delle preparazioni alimentari.

In relazione alle eventuali innovazioni tecnologiche le operazioni di cui agli artt. 35 e 39 del presente capitolato potranno subire variazioni nel corso del periodo di concessione ed essere integrate con eventuali migliorie indicate nell'offerta tecnica in sede di gara.

Art. 35 – PREPARAZIONE

Nel centro di cottura il Concessionario deve effettuare la preparazione di piatti freddi in appositi locali.

Le carni, i prodotti orto-frutticoli, i salumi, i formaggi, i prodotti lattiero-caseari, i prodotti ittici e i prodotti a base di uovo dovranno essere lavorati in appositi reparti, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

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

Art. 36 – OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura, fatte salve le migliorie tecnico-scientifiche che si verranno a definire nel tempo, devono 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, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e + 4°C il giorno precedente il consumo. È consentito lo scongelamento in acqua corrente fredda;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo;
- la fornitura di carne destinata agli asili nido deve essere effettuata con tagli già pronti per la cottura, quali fettine, spezzatino, arrosto: l'allestimento di tali preparazioni può essere effettuato il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata con maglia della macina fine, adeguata alla masticazione delle diverse fasce di età;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata, conservato in frigorifero fino al momento del trasporto garantendo il mantenimento delle idonee temperature fino al momento della distribuzione;

- per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e il taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura e i prodotti devono essere conservati in cella frigorifera;
- per le carote e i finocchi da consumare crudi è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo con idonea modalità di stoccaggio in cella frigorifera;
- i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termo convezione;
- è assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati all'art. 37 del presente capitolato;

Per evitare che la frutta sia distribuita a temperature troppo fredde, il Concessionario provvede a prelevarla dalle celle frigorifere per tempo e a trasportarla in contenitori/cassette/cartoni non isotermici.

Le cotture dei prodotti devono avvenire in modo tale da evitare lunghi stazionamenti. In ogni caso dopo la cottura, i prodotti devono essere mantenuti a temperatura di $\geq 60-65^{\circ}\text{C}$.

È tassativo l'obbligo di preparazione, nelle ore antecedenti il consumo:

- verdure da consumarsi crude;
- le operazioni d'impanatura;
- le porzionature di salumi e formaggi e relativo allestimento in gastronom;
- il lavaggio accurato della frutta;
- la preparazione della frutta fresca in macedonia.

Art. 37 – LINEA REFRIGERATA

È 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 $+1^{\circ}\text{C}$ e $+4^{\circ}\text{C}$.

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 del Concessionario, può, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra e in seguito alla predisposizione da parte del Concessionario di adeguata documentazione conforme al Piano di Autocontrollo Aziendale per la produzione dei piatti proposti (diagrammi di flusso, analisi dei rischi ecc.).

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

Non è consentito utilizzare l'abbattitore al fine di abbassare velocemente la temperatura dei prodotti che non abbiano subito una fase di cottura.

Art. 38 – PENTOLAME PER LA COTTURA

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

Art. 39 – CONDIMENTI

Le verdure cotte e crude devono essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva (aceto e sale sono messi a disposizione delle insegnanti); 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.

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto, sale, Parmigiano Reggiano (se in menù sono presenti dei primi e dei contorni a foglia).

Le paste asciutte devono essere condite, direttamente nelle gastronorm, al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti/contorni a foglia si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve 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 deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Il condimento della bresaola viene preparato nei refettori il giorno del consumo con utilizzo di olio extravergine d'oliva, sale e limone.

Nel centro di cottura è 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 gastronorm.

TITOLO IX

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE COMUNALI DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 40 – OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, 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, sono a carico del Concessionario e devono essere oggetto di specifica procedura.

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.

Il Concessionario è tenuto a 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.

Il Concessionario deve trasmettere all'A.C prima dell'avvio del servizio il piano di pulizia e le procedure corredate da tutta la documentazione tecnica e le tecniche utilizzate per la verifica dell'applicazione del piano con limiti di accettabilità identificati.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

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 devono 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, lavaggio stoviglie, caraffe e vassoi self-service, 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 a uso esclusivo.

Inoltre, il Concessionario deve:

- a) effettuare le pulizie straordinarie dei vetri interni ed esterni e dei caloriferi:
 - con frequenza mensile, nella cucina dell'asilo nido;
 - con frequenza almeno trimestrale, nei locali di porzionamento e nei refettori delle sedi scolastiche;
- b) provvedere al lavaggio e alla risistemazione delle tende presenti nei locali di refezione con frequenza quadrimestrale;
- c) effettuare le pulizie straordinarie, in occasione di interventi di manutenzione straordinaria effettuati dall'A.C. sia nella cucina dell'asilo nido, che nei locali di porzionamento e nei refettori, nonché tutte le pulizie che si rendessero necessarie per cause non prevedibili (allagamenti, infiltrazioni, lavori di manutenzione straordinaria, utilizzo dei locali da parte dell'A.C. per iniziative concordate, ecc.) nei locali assegnati .

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

Art. 41 – MODALITÀ DI UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEI DETERSIVI E DEI PRODOTTI DI SANIFICAZIONE

I prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e come specificato nell'allegato n. 5.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'impresa utilizza devono essere trasmesse all'A.C. le schede tecniche di sicurezza.

Tutti i detersivi devono 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 devono 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 deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri e 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 deve 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 devono essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dal Concessionario.

Art. 42 – SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici e gli spogliatoi a uso del personale addetto alla cucina del nido e in servizio presso le sedi scolastiche devono 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 devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dal Concessionario, e tenuti separati dagli indumenti utilizzati durante le mansioni lavorative.

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

Art. 43 – INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Il Concessionario deve provvedere con personale o Ditta specializzata a interventi di derattizzazione e disinfestazione nei locali delle sedi di propria competenza soggette a vigilanza sanitaria.

Detti interventi devono essere in n° di 4 (quattro) nell'arco dell'intero anno scolastico e 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 del Concessionario è a carico della stessa, questa deve inoltre predisporre interventi straordinari e immediati a seguito della rilevanza di roditori o insetti.

Il Concessionario deve provvedere ad esporre nella cucina del nido e nei refettori delle scuole dell'infanzia e dell'obbligo, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

È fatto, inoltre, obbligo al Concessionario di tenere presso la cucina dell'asilo nido o il refettorio (o locali annessi) delle scuole del preobbligo e dell'obbligo:

- un registro sul quale devono 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 devono 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. 44 – RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori devono 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 devono essere mantenuti in buone condizioni igieniche.

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

Qualora si verificano otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico del Concessionario. Il Concessionario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e deve concordare con il soggetto gestore del servizio smaltimento rifiuti le modalità per un ottimale servizio di raccolta.

TITOLO X

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 45 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio di ristorazione deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno a un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e 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 della presente concessione e di adeguata formazione documentata.

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

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio e deve dare comunicazione scritta all'A.C. di qualsiasi variazione organizzativa. Sono inoltre richiesti al responsabile del servizio report da presentare all'A.C. finalizzati a 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 il Concessionario deve provvedere alla sua sostituzione con altri dipendenti in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 46 – ORGANICO

Il Concessionario deve assicurare il servizio di ristorazione scolastica 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 dall'art. 47 del presente capitolato.

Il Concessionario 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.

Il Concessionario deve 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. Deve 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 deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. È opportuno pertanto che il Concessionario 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 deve 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 al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso, il Concessionario deve provvedere 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 è 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..

Il Concessionario 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 a ogni inizio di anno scolastico per genitori/assaggiatori e membri del Comitato di Ristorazione;
- garantire la presenza presso lo sportello di front office del Concessionario di cui al Capitolato tecnico – Parte 3 – Art. 1 per informazioni ed eventuali incontri individuali con utenti richiedenti diete speciali, compresi quelli degli asili nido (minimo 50 ore l'anno concentrate nel periodo di iscrizione al servizio);
- apportare le modifiche al menù introdotte nel corso della concessione;
- apportare modifiche, su richiesta dell'A.C. e su sollecitazione del Comitato di Ristorazione e del grado di gradimento, ai menù (e alle relative tabelle dietetiche) per il visto dell'ASL competente.

Art. 47 – PARAMETRI PERSONALE/UTENTI

Il personale addetto alla distribuzione nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado deve essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di utenti presenti, non inferiore a un operatore ogni 55 utenti e un operatore ogni 35 utenti per le scuole dell'infanzia. È 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 possono subire variazioni che devono comunque essere concordate e autorizzate dall'A.C. e la cui formalizzazione sia visionabile nel refettorio/cucina.

Art. 48 – OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico del Concessionario.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga del Concessionario.

Il Concessionario, 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.

Il Concessionario 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.

Il Concessionario è tenuto all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali e 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, comporta l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

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

Il Concessionario s'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.

Anche nel caso non esistano disposizioni contrattuali in materia, il Concessionario subentrante deve comunque attenersi a tale indicazione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

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

Il Concessionario deve 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. 49 – RISPETTO NORME IN MATERIA DI LAVORO 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 in servizio deve indossare una divisa fornita dal Concessionario prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene ed esporre apposita tessera di riconoscimento fornita dal Concessionario, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i.

Il Concessionario 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.

Il Concessionario è tenuto 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. 50 – FORMAZIONE

Il Concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di formare e informare dettagliatamente il proprio personale sulle normative vigenti inerenti il servizio (rischi igienici, modalità operative, gestione procedure ed emergenze) e circa le modalità previste nel contratto per adeguare le attività e le procedure agli standard di qualità richiesti dall'A.C.

In particolare agli addetti del centro di cottura, dell'asilo nido e dei plessi scolastici devono essere date indicazioni sulle tecniche di manipolazione, conservazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche ed istruzioni operative di lavorazione e distribuzione, sull'igiene e la sicurezza alimentare, l'HACCP, la normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, i rischi di contaminazione crociata e le buone prassi nella gestione delle diete speciali e la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro.

I corsi devono prevedere inoltre l'informazione circa le corrette modalità d'uso e dosaggio dei prodotti di pulizia utilizzati.

Della programmazione e della costante azione formativa, dei relativi suoi contenuti e risultati, secondo quanto previsto dal progetto offerta in sede di gara, deve essere fornita informazione e documentazione all'A.C. prima dell'avvio del servizio e annualmente.

La durata e la tipologia di formazione devono essere adeguate alle mansioni prese in considerazione e comunque non essere inferiori a 6 ore pro-capite all'anno.

Ai corsi di formazione organizzati dal Concessionario potrà partecipare anche l'A.C. attraverso propri incaricati; a tale scopo il Concessionario informerà preventivamente gli uffici preposti circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti e il numero di ore previste.

Art. 51 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, il Concessionario, 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.

Il Concessionario 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 s.m.i., che, allegato al presente capitolato d'onere (Allegato n. 9), 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 del Concessionario, da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione e a seguito della valutazione dell'A.C.

Il Concessionario è obbligato 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 per tutto il periodo della concessione. Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetto il Concessionario nell'eseguire il servizio, la stessa, entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio, deve 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.

Il Concessionario s'impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligato 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 per tutto il periodo della concessione 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.

Il Concessionario, 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 il Concessionario 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 del Concessionario deve conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

Qualora all'interno del Piano di evacuazione siano contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale, questi ne devono prendere buona conoscenza e si devono attenere a quanto previsto.

Il Piano di evacuazione redatto dal Concessionario deve obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il Piano di evacuazione del plesso scolastico. È fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione fatte nei plessi scolastici.

TITOLO XI

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 52 – DIRITTO AL CONTROLLO DA PARTE DELL’A.C.

È facoltà dell’A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso al Concessionario e con le modalità che ritiene opportune, controlli – anche presso il centro di cottura, i centri di trasformazione ed eventuali fornitori - per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali del Capitolato.

In particolare l’A.C. può 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 e il rispetto della normativa vigente in materia e lo stato degli arredi e attrezzature.

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

Il Concessionario è tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell’A.C entro i tempi richiesti dall’A.C.

Il Concessionario deve fornire all’A.C., inoltre, copia dei verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

L’A.C. addebita al Concessionario i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si rendano necessari a causa di eventuali irregolarità emerse durante i controlli previsti dal presente capitolato.

Art. 53 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L’A.C. si avvale 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. 54 – CONTROLLI IGIENICO-SANITARI E DIETOLOGICI

Il Concessionario deve osservare scrupolosamente durante tutta la durata del contratto le norme vigenti in materia igienico-sanitaria e adempiere alle prescrizioni comprendenti le attività di subentro alla ditta al momento affidataria del servizio di ristorazione scolastica.

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

Sia l’A.S.L. territorialmente competente, sia i professionisti incaricati dall’A.C. possono conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, a loro discrezione e giudizio, 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.

Il Concessionario è tenuto 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 sono quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto, all'A.C., per le quantità di campioni prelevati.

Art. 55 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli possono dar luogo al “blocco delle derrate”.

In tale caso, i tecnici incaricati dall'A.C. provvedono a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera.

L'A.C. provvede, entro due giorni, a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione al Concessionario.

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

Qualora i referti diano esito positivo, vengono addebitate al Concessionario le eventuali spese di analisi di laboratorio, oltre alle penalità previste dal contratto.

Art. 56 – CONFORMITÀ ALLE DIRETTIVE CEE E CONTROLLI PERIODICI DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

La documentazione del Sistema di qualità, derivante da certificazione prodotta in sede di gara, deve essere trasmessa all'A.C. prima dell'inizio del servizio in edizione controllata. Il Concessionario 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.

Il Concessionario deve giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Il Concessionario deve 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 deve essere sollecitamente comunicata per iscritto, con le motivazioni del cambiamento.

Il Concessionario è tenuto a controllare la qualità dei pasti preparati presso la cucina centralizzata prima della fase di veicolazione ai punti di distribuzione, al fine di individuare non conformità sui pasti preparati (a titolo d'esempio: cibi troppo cotti/crudi, temperature, presenza corpi estranei, grado di consistenza, colorazioni anomale, ecc.). Il Concessionario deve inoltre intervenire con azioni correttive per far fronte alle eventuali problematiche riscontrate.

Art. 57 – CONTROLLO SUL FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DELL'UTENZA

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

Il Comitato di Ristorazione scolastica è composto da genitori e insegnanti, rappresentanti dell'utenza, segnalati dalle competenti autorità scolastiche.

Esso costituisce un'emanazione degli organismi 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 singolo plesso, 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 e

scaricabile dal sito web comunale (allegato n.4 del presente capitolato).

I membri del Comitato di Ristorazione Scolastica e le Commissioni Mensa possono effettuare, individualmente, nell'orario della ristorazione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento per proporre migliorie alle preparazioni che risultano meno gradite, sulla loro conformità al menù e in generale sul corretto funzionamento del servizio, secondo le modalità previste dal regolamento e quanto indicato nel progetto-offerta in sede di gara da parte del Concessionario.

Il controllo sul servizio deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso ai locali adibiti al servizio concordate con l'autorità scolastica e con il Servizio comunale competente.

Il Concessionario, di concerto con l'A.C. e il Comitato di Ristorazione scolastica, predispone apposita modulistica (scheda di verifica) che mette a disposizione degli addetti al controllo del servizio (insegnanti e genitori "assaggiatori", funzionari e tecnici dell'A.C.), per una valutazione sullo stesso e il suo miglioramento. Tale scheda deve essere restituita, sottoscritta, al Concessionario, con le modalità di raccolta previste nel progetto offerta.

Il Concessionario provvederà a farne avere copia all'A.C.

Dopo il primo anno di concessione, durante il quale il Concessionario può prevedere, per tale modulistica, ancora l'utilizzo del formato cartaceo, deve promuovere altre modalità di raccolta e gestione delle segnalazioni degli utenti via web (come da progetto-offerta).

Il Concessionario si impegna, ad ogni inizio anno di servizio, a 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.

Art. 58 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato e aggiornato, 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. e deve pertanto essere adattato all'attività produttiva.

Devono essere elaborati idonei diagrammi di flusso per ogni singola preparazione o raggruppando le preparazioni analoghe tra loro.

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.

Il Concessionario 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 e dei punti di distribuzione (comprese le istruzioni operative); ne deve essere inoltrata ogni variazione.

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

Art. 59 – PROVE DI CESSIONE A CALDO

Il Concessionario 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 e, 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, cucchiaini 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

GESTIONE IMMOBILE DESTINATO A CENTRO DI COTTURA

Art. 60 – CERTIFICAZIONI

È onere del concessionario ottenere, entro un anno dall'inizio del servizio di ristorazione scolastica, specificatamente per l'attività svolta nel centro di cottura:

- la certificazione di sistema di gestione per la qualità della serie UNI EN ISO 9000;
- la certificazione del sistema di gestione ambientale della serie UNI EN ISO 14000;
- la certificazione di qualità per la gestione dei prodotti biologici.

Art. 61 – MANUTENZIONE

Il Concessionario si impegna, a propria cura e spese, alla gestione tecnica del centro di cottura in tutti i suoi aspetti, alla manutenzione ordinaria e straordinaria (con risoluzione di tutti gli eventuali vizi, anche sopravvenuti), rispettando il piano di manutenzione proposto in sede di progetto-offerta.

Art. 62 – CONSEGNA DELL'IMMOBILE AL COMUNE

Al termine della concessione:

- l'immobile, le opere, gli impianti, gli arredi e le attrezzature realizzati dal Concessionario passano in proprietà dell'A.C.;
- il Concessionario dovrà provvedere - a propria cura e spese - allo sgombero dei locali dalle derrate e da tutti gli articoli, materiali, sostanze, rifiuti (urbani e non) e quant'altro non ascrivibile all'inventario del centro di cottura.

L'A.C. procede, sei mesi prima del termine della concessione, in contraddittorio con il Concessionario uscente, alla verifica dello stato dei locali e delle attrezzature, al fine anche dello svincolo della cauzione. Qualora siano riscontrate carenze rilevanti, fatta salva la normale usura, l'A.C. potrà richiedere al concessionario l'adeguamento e/o il ripristino.

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 contatto con gli alimenti
- Allegato n°8 Inventario beni mobili
- Allegato n°9 Duvri
- Allegato n°10 Piantine locali
